



Christiansø, sild med marokkansk salat

Beskrivelse

Christiansø, sild med marokkansk salat

Ingredienser (ca. 20 stk.):

1 glas Lykkeberg 1899 Christiansø, sild
4 skiver rugbrød
50 g udblødte abrikoser
2 Æg
2 tsk. Ras el Hanout
75 g mayonnaise
150 g cremefraiche 18 %
100 g kogte kikærter (fra dåse)
1 rød, dl, g
1 bundt purl, g
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Udblød abrikoserne i vand i en time og hak dem fint. Kog æggene, afkøl dem og skær dem i små tern med en æggedeler. Rist krydderiblandingen på en pande. Bland den i en skål med mayonnaise og cremefraiche. Vend kikærter, æg og abrikoser i og smag til med salt og peber. Udstik rugbrødet i cirkler af 2,5 cm i diameter og grill dem på en grillpande. Hak rød, dl, g og purl, g fint. Dræn sildebidderne og skær hver bid i 2 stykker.

Anretning:

Anret en halv bid på hver rugbrødscrouton. Placer en teskefuld marokkansk salat på silden og dæk salaten med rød, dl, g og purl, g og serv på et fad.

TIP: Ras el Hanout er en marrokanse krydderiblanding, som er en fantastisk nuanceret blanding af varme og spicy krydderier. Blandingen kan købes, men man kan også lave sin egen.