



Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebær og sprøde jordskokker

## Beskrivelse

# Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebær og sprøde jordskokker

### Ingredienser (4 personer):

2 glas Lykkeberg 1899 Havtorn/Gin sild i bidder  
300 g nye kartofler  
1 rødløg, fintsnittet  
5 spsk. sildelage  
2 spsk. eddike  
1-2 spsk. sukker  
5-8 knuste enebær  
200-300 g jordskokker  
Vindrukerneolie til fritering  
Blandede salater og brøndkarse

### Fremgangsmåde:

Kartoflerne koges. De stadig varme kartofler skæres i mundrette stykker og vendes med sildelage, eddike, sukker, finthakket enebær og fintsnittet rødløg. Halvdelen af jordskokkerne skæres i meget tynde skiver og friteres sprøde i olien. De friterede jordskokker saltes og opbevares tørt. Resten af jordskokkerne skrælles og skæres i fine tern, som vendes i kartoflerne.

### Anretning:

Kartoffelsalaten vendes med brøndkarse og anrettes i små skåle ovenpå de plukkede salater. Placer 3 bidder sild øverst og drys med sprøde jordskokker. Serveres ved stuetemperatur med lyst brød – og evt. en kølig gin/tonic.