

Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebÃ¦r og sprÃ¸de jordskokker

Beskrivelse

Havtorn/Gin sild med nye kartofler, enebÃ¦r og sprÃ¸de jordskokker

Ingredienser (4 personer):
2 glas Lykkeberg 1899 Havtorn/Gin sild i bidder
300 g nye kartofler
1 rÃ¸dlÃ¸g, fintsnittet
5 spsk. sildelage
2 spsk. eddike
1-2 spsk. sukker
5-8 knuste enebÃ¦r
200-300 g jordskokker
Vindruekerneolie til fritering
Blandede salater og brÃ¸ndkarse

FremgangsmÃ¥de:
Kartoflerne koges. De stadig varme kartofler skÃ¦res i mundrette stykker og vendes med sildelage, eddike, sukker, finthakket enebÃ¦r og fintsnittet rÃ¸dlÃ¸g. Halvdelen af jordskokkerne skÃ¦res i meget tynde skiver og friteres sprÃ¸de i olien. De friterede jordskokker saltes og opbevares tÃ¸rt. Resten af jordskokkerne skrÃ¦lles og skÃ¦res i fine tern, som vendes i kartoflerne.

Anretning:
Kartoffelsalaten vendes med brÃ¸ndkarse og anrettes i smÃ¥ skÃ¥le ovenpÃ¥ de plukkede salater. Placer 3 bidder sild Ã¸verst og drys med sprÃ¸de jordskokker. Serveres ved stuetemperatur med lyst brÃ¸d â?? og evt. en kÃ¸lig gin/tonic.