



Hjertesild med appelsiner og hasselnødder

Beskrivelse

Hjertesild med appelsiner og hasselnødder

2 glas Lykkeberg 1899 Hjertesild i bidder

Blødt rugbrød

1-2 appelsiner

1 granatble

1 pose hasselnødder

Hvidkål/spidskål

Karse til pynt

Fremgangsmåde:

Skræl appelsinen med en skarp kniv, så både skræl og den hvide hinde fjernes. Skær appelsinen i fine fileter; halv eller evt. fileterne, hvis det er en stor appelsin. Husk at gemme saften fra appelsinen. Tril granatblet så kernerne er nemmere at tage ud, og vend granatblekerner og saften herfra med appelsinfileterne og overskydende appelsinsaft. Rist gerne hasselnødderne og skær i fine skiver eller hak i mindre stykker. Skyl hvidkål/spidskålen og lav stykker der passer til en skive rugbrød.

Anretning:

Sildebidderne placeres ovenpå en skive kål på det bløde rugbrød. Appelsinsalaten lægges ovenpå og der pyntes med ristede hasselnødder og frisk karse samt lidt af væden fra salaten.