Hjertesild med appelsiner og hasselnÃ¸dder

Beskrivelse

Hjertesild med appelsiner og hasselnÃ¸dder

2 glas Lykkeberg 1899 Hjertesild i bidder
BlÃ¸dt rugbrÃ¸d
1-2 appelsiner
1 granatÃ¦ble
1 pose hasselnÃ¸dder

HvidkÃ¥l/spidskÃ¥l
Karse til pynt

FremgangsmÃ¥de:
SkrÃ¦l appelsinen med en skarp kniv, sÃ¥ bÃ¥de skrÃ¦l og den hvide hinde fjernes. SkÃ¦r appelsinen i fine fileter; halvÃ©r evt. fileterne, hvis det er en stor appelsin. Husk at gemme saften fra appelsinen. Tril granatÃ¦blet sÃ¥ kernerne er nemmere at tage ud, og vend granatÃ¦blekerner og saften herfra med appelsinfileterne og overskydende appelsinsaft. Rist gerne hasselnÃ¸dderne og skÃ¦r i fine skiver eller hak i mindre stykker. Skyl hvidkÃ¥len/spidskÃ¥len og lav stykker der passer til en skive rugbrÃ¸d.

Anretning:
Sildebidderne placeres ovenpÃ¥ en skive kÃ¥l pÃ¥ det blÃ¸de rugbrÃ¸d. Appelsinsalaten lÃ¦gges ovenpÃ¥ og der pyntes med ristede hasselnÃ¸dder og frisk karse samt lidt af vÃ¦den fra salaten.