



Hjertesild med appelsinsalat

Beskrivelse

Hjertesild med appelsinsalat

Ingredienser (4 pers.):

2 glas Lykkeberg 1899 Hjertesild i bidder

Blødt rugbrød

1-2 appelsiner

1 granatæble

1 pose hasselnødder

Karse til pynt

Fremgangsmåde:

Skræl appelsinen med en skarp kniv, så både skræl og den hvide hinde fjernes. Skær appelsinen i fine fileter; halvér evt. fileterne, hvis det er en stor appelsin. Husk at gemme saften fra appelsinen. Tril granatæblet så kernerne er nemmere at tage ud, og vend granatæblekerner og saften herfra med appelsinfileterne og overskydende appelsinsaft. Rist gerne hasselnødderne og skær i fine skiver eller hak i mindre stykker.

Anretning:

Sildebidderne placeres på det bløde rugbrød. Appelsinsalaten lægges ovenpå og der pyntes med ristede hasselnødder og frisk karse samt lidt af væden fra salaten. Servér som en let ret til julefrokosten.