



Jordbær & Champagne sild med nye kartofler

Beskrivelse

Jordbær & Champagne sild med nye kartofler

Ingredienser (4 pers.):

2 glas Lykkeberg 1899 Jordbær og Champagne sild i bidder
500 g nye kartofler
8-12 friske grønne asparges
150 g friskbælgede ærter
8-10 friske jordbær
50 g ærteskud
2 spsk. olivenolie
¾ tsk. citronsaft
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Skrub kartoflerne og kog dem møre i vand med salt. Lad dem køle af og skær dem i skiver på ca. 1 cm. Knæk den truede ende af de grønne asparges og kassér dem. Skær aspargesene i mindre stykker på skrænt 2 cm. Ærterne bælges, skylles og tåres forsigtigt. Jordbærrene renses, skæres i kvarte og lægges til side. Kartoffelskiver, aspargesstykker, ærter og halvdelen af ærteskuddene blandes. Olivenolie og citronsaft piskes sammen, smages til med salt og friskkværnet peber og vendes let med blandingen.

Anretning:

Blanding med kartofler og dressing anrettes i glasskål eller på fad. Sildebidderne placeres øverst og der pyntes med resten af ærteskuddene og de friske kvarte jordbær. Servér brød til og evt. et glas boblende champagne.