



Julesild med valnød serveret med waldorfsalat

Beskrivelse

Julesild med valnød serveret med waldorfsalat

Ingredienser (4 personer):

4 fileter Lykkeberg 1899 Julesild med Valnød i bidder
 Blødt og saftigt rugbrød
 3 æbler (gerne med rød skræl, for farvens skyld)
 150 g knoldselleri
 50-100 g bladselleri (bladselleri giver den kraftigste selleri smag, prøv dig frem med mængden)
 ½ dl piskefløde
 1 dl græsk yoghurt (eller drænet yoghurt naturel)
 ½ dl cremefraiche 18 %
 Salt og peber
 Skovsyre eller lignende krydderurter
 Godt knækbrød til pynt

Fremgangsmåde:

Snit æblerne i små tern. Skræl knoldsellerien, og riv den på den grove side af råkostjernet. Skræl bladsellerien (de kan ofte være trevlet/grove) og skær i tynde skiver. Pisk fløden til skum, og vend det forsigtigt med yoghurt og cremefraiche. Bland alle ingredienser nænsomt sammen, smag til med salt og peber.

Anretning:

Anret sildebidderne på rugbrød, server med waldorfsalat på toppen og afslut med lidt skovsyre og et par tynde skiver knækbrød brækket i mindre stykker.