



Karry-sildesalat med forårssild, Æble, rødløg og ristet rugbrødsstave

Beskrivelse

Karry-sildesalat med forårssild, Æble, rødløg og ristet rugbrødsstave

Ingredienser (4 pers.):

1 glas Lykkeberg 1899 gammeldags modnede karrysild med Æble og timian
1 Æble
2-3 forårssild
1 spsk. hakket rødløg
4 tykke skiver rugbrød
Lidt olivenolie
Salt

Fremgangsmåde:

Skær rugbrødet i stave. Rist rugbrødet i olivenolie på en pande i 3-4 min. Krydr med salt.
Skær karrysilden i mundrette bidder og vendt bidderne i karrydressingen.

Skær Æblet i små tern og snit forårssildene fint. Gem lidt til topping og vend resten med silden og de hakkede løg.

I madpakken:

Karry-sildesalaten toppes med Æble og forårssild og lægges i et lufttæt bæger.

Rugbrødsstængerne pakkes i madpapir.

Opskriften er udviklet af Louisa Lorang for Vild med Sild