



Kryddersild med agurkecreme

## Beskrivelse

# Kryddersild med agurkecreme

### Ingredienser (20 stk.):

2 fileter Lykkeberg 1899 Gammeldags modnede kryddersild  
 1 agurk  
 100 g cremefraiche 18 %  
 50 g syltede agurker (kan udelades)  
 Dild eller anden krydderurt efter smag  
 Salt og peber  
 2 tortillapandekager  
 1 bk. karse til pynt

### Fremgangsmåde:

Start med at lave agurkecremen. Skær agurken på langs og fjern kernerne med en ske. Skær i tern af 10x10 mm og vend dem med et godt drys salt. Lad dem udvande i ca. 10 min. og dræn dem. Dræn også de syltede agurker og skær dem i tern af 5x5 mm. Hak dilden/krydderurterne. Vend alle ingredienserne til agurkecremen med cremefraiche og smag til med salt og peber. Skær tortillapandekagerne ud i små trekanter, bag dem gyldne i ovnen ved 180 grader varmluft i ca. 6-8 min. og lad dem afkøle. Dræn sildefileterne og skær dem i mindre stykker, så der bliver 20 bidder i alt.

### Anretning:

Anret de afkølede tortilla-trekanter på et fad og læg en tsk. agurkecreme på hver. Placér en sildebid ovenpå, pynt med karse og servér.