



Kryddersild med fennikelsalat

Beskrivelse

Kryddersild med fennikelsalat

Lykkeberg 1899 Kryddersild

2 fennikel

2 røde æbler

4 dadler eller friske figer

150 g valnødder

1 dl olivenolie

1 spsk. hvidvinseddike

1 tsk. Dijon sennep

Salt og peber

100 g soltørrede tranebær

Frisk dild

Fremgangsmåde:

Fennikel skylles og snittes helt fint, evt. på et mandolinjern. Æblerne skylles og skæres ud i meget fine tynde bånd. Dadler/Fignerne skylles og skæres ud i kvarte. Olivenolie, hvidvinseddike, dijon sennep, salt, peber og soltørrede tranebær røres/rystes sammen.

Anretning:

Salaten anrettes på en bund af fennikel og æblebånd, med store flotte sildefileter, kvarte figer samt valnødder. Dressingen hældes over og til sidst drysses med friskhakket dild.