



Lakserøgede sild med rygeostcreme

Beskrivelse

Lakserøgede sild med rygeostcreme

Ingredienser (6 personer):

1 glas Lykkeberg 1899 Lakserøgede sild
Mørkt rugbrød i ultratynde skiver
12 grønne og/eller hvide asparges
100 g rygeost
100 g cremefraiche 18 %
Citronsaft og evt. revet citronskal
Sukker, salt og peber
Ørredrogn og ærteskud til pynt

Fremgangsmåde:

Skær sildefileterne i meget tynde skiver, ca. 3 mm i tykkelse. Rugbrødet skæres i ultratynde skiver og ristes helt sprøde i ovnen. De grønne asparges skylles rene og den trævlede ende brækkes af og kasseres, mens toppene lægges til side. De hvide asparges skrælles, den trævlede ende brækkes af, og toppene dampes i 3 min. i letsaltet vand. Tør de grønne og hvide asparges og skær dem i mundrette bidder. Bland rygeost og cremefraiche indtil cremen er ensartet. Smag til med citronsaft, sukker og peber samt evt. en smule salt og citronskal.

Anretning:

Anret en teskefuld rygeostcreme på hver rugbrødscrouton. Placér to aspargesbidder ovenpå og to tynde skiver lakserøget sild øverst. Pynt med ørredrogn og ærteskud, og servér på et rustikt fad – evt. med ekstra rygeostcreme og pynt.