

LakserÃ¸gede sild med rygeostcreme

Beskrivelse

LakserÃ¸gede sild med rygeostcreme

Ingredienser (6 personer):
1 glas Lykkeberg 1899 LakserÃ¸gede sild
MÃ¸rkt rugbrÃ¸d i ultratynde skiver
12 grÃ¸nne og/eller hvide asparges
100 g rygeost
100 g cremefraiche 18 %
Citronsaft og evt. revet citronskal
Sukker, salt og peber
Ã?rredrogn og Ã¦rteskud til pynt

FremgangsmÃ¥de:
SkÃ¦r sildefileterne i meget tynde skiver, ca. 3 mm i tykkelse. RugbrÃ¸det skÃ¦res i ultratynde skiver og ristes helt sprÃ¸de i ovnen. De grÃ¸nne asparges skylles rene og den trÃ¦vlede ende brÃ¦kkes af og kasseres, mens toppene lÃ¦gges til side. De hvide asparges skrÃ¦lles, den trÃ¦vlede ende brÃ¦kkes af, og toppene dampes i 3 min. i letsaltet vand. TÃ¸r de grÃ¸nne og hvide asparges og skÃ¦r 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 pÃ¥ hver rugbrÃ¸dscrouton. PlacÃ©r to aspargesbidder ovenpÃ¥ og to tynde skiver lakserÃ¸get sild Ã¸verst. Pynt med Ã¸rredrogn og Ã¦rteskud, og servÃ©r pÃ¥ et rustikt fad â?? evt. med ekstra rygeostcreme og pynt.