



LakserÅ,gede sild med spinatcreme

Beskrivelse

LakserÅ,gede sild med spinatcreme

Ingredienser (6 personer):

1 glas Lykkeberg 1899 LakserÅ,gede sild
1 daggammelt brÅ,d
Lidt smÅ,r
100 g spinat
100 g friskost
5 g sukker
Citronskal fra Å©n citron

FremgangsmÅ,de:

SkÅ,lr silden i 3 mm tynde skiver. SkÅ,lr brÅ,det i 1 cm tykke skiver og udstik 15 croutoner med en cirkeludstikker pÅ 4 cm i diameter. Rist croutonerne i lidt smÅ,r pÅ en pande til de er gyldne pÅ begge sider. Blancher spinaten i kogende vand i 5 sekunder og afkÅ,ldet i isvand. Pres al vÅ,lden ud af spinaten og hak den fint med en kniv. Bland spinat, friskost, sukker, citronskal og friskkvÅ,rnet peber til en homogen masse.

Anretning:

Anret pÅ en aflang tallerken eller et stort fad. PlacÅ©r croutonerne med samme afstand til hinanden. Form en kugle af spinatcremen med to teskeer og placÅ©r en pÅ toppen af hver crouton. Afslut med 2 skiver sild pÅ hver brÅ,dcrouton, og servÅ©r.