



Mini-tærter med stegte julesild

## Beskrivelse

# Mini-tærter med stegte julesild

### Ingredienser (20 stk.):

2 hele Lykkeberg 1899 Stegte Julesild  
 20 små tærtebunde  
 1 rødløg, skåret i ringe  
 ½ glas kapers  
 6 dl cremefraiche 38 %  
 1 dl mayonnaise  
 3 bdt. persille  
 Citronskal fra en halv citron  
 Salt

### Fremgangsmåde:

De Stegte Julesild drænes grundigt på køkkenrulle og hver filet skæres i 8 stykker. Rødløget skrælles og skæres i tynde ringe. Mayonnaisen og persillen blendes i 2 minutter i en kraftig blender. Tilsæt evt. en smule cremefraiche, hvis den lille mængde udfordrer blenderen. Smag til med fintrevet skal fra en halv citron og salt. Put persillesaucen i en dressingflaske og stil på køl, så den kan sætte sig.

### Anretning:

Læg et stykke Stegt Julesild på skrå i en tærtebund. Brug dressingflasken til at lave en lille top med den kolde persillesauce oven på silden. Drys lidt kapers over tærten og pynt med et par rødløgssringe.