



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.