



Nordisk tapas med kryddersild

Beskrivelse

Nordisk tapas med kryddersild

Ingredienser (ca. 10-12 stk.):

1 glas Lykkeberg 1899 Gammeldags modnede Kryddersild i hele fileter
 4 skiver rugbrød
 2-3 æg
 120 g cremefraiche 38 %
 2-4 knivspids karry
 4 spsk. blandede krydderurter
 Lidt salt og peber
 10-12 kapersbær med stilk
 Evt. dild til pynt

Fremgangsmåde:

Skær de hele sildefileter i ca. 2 cm bidder. Skær de 4 skiver rugbrød i 3 mundrette stykker, afhængig af størrelsen på rugbrødet. Kog æggene, afkøl og skær dem i skiver med en æggedeler. Rør cremefraiche med karry og hakkede blandede krydderurter. Smag til med salt og peber. Dræn de hele kapersbær med stilk. Nip dildtoppe til pynt.

Anretning:

Anret et stykke rugbrød med en skive æg og top med en sildebid. Placér en teskefuld cremefraichedressing på toppen og afslut med et kapersbær. Pynt evt. med et drys dild og friskkværnet peber. Saml de fine tapas med en tandstik og servér på et fad.