



Marinerede sild med forårsslæg og salsa

Beskrivelse

Sild med forårsslæg og salsa

Ingredienser (4 pers.):

1 glas Lykkeberg 1899 marinerede sild
4 skiver groft mørt rugbrød
4 æg
150 g gule cherrytomater
1 gul peberfrugt
2 forårsslæg
2 spsk. skivede grønne oliven
½ spsk. olivenolie
1 spsk. citronsaft
Salt og peber
Evt. 2 spsk. smuldret feta og lidt hakket ramsløg til pynt

Fremgangsmåde:

Tomater, peberfrugt og forårsslæg hakkes i fine tern og blandes med de skivede oliven. Olivenolie og citronsaft blandes og vendes med de øvrige ingredienser. Smag til med salt og friskkværnet peber. Æggene koges smilende og halveres når de er afkølet.

Anretning:

Dræm sildefileterne og skær i bidder og anret et par bidder på hver rugbrødsdisk. Placér en teskefuld salsa på silden, pynt evt. med smuldret feta og hakket ramsløg, og servér på et portionsfad med smilende æg ved siden af.