



Salat med sild, kartofler og smilende Ælg

Beskrivelse

Salat med sild, kartofler og smilende Ælg

Ingredienser (4 personer):

2 glas Lykkeberg 1899 marinerede sild
10 mellemstore kartofler
6 Ælg
150 g grønne bønner/haricot verts
1 dl piskefløde
1 dl skyr
Salt og peber
2 hjertesalater
1 rød løg
1 glas kapers
Evt. ½ bundt forårsrøg

Fremgangsmåde:

Kartoflerne skrælle, koges og afkøles. Ælgene koges 8 minutter, så de er smilende. Enderne klippes af haricot verts og de koges et par minutter i letsaltet vand og afkøles herefter. Fløden piskes stiv og vendes med skyr og smages til med salt og peber. Salaterne skylles, tørres og skæres ud i strimler. Rødløget skæres i tynde bånd og kapersene drænes for væde.

Anretning:

Sildebidderne anrettes sammen med salat, kartoffelstykker, kvarte smilende Ælg, haricot verts, rød løg, kapers og den luftige creme. Pynt evt. med fintsnittet forårsrøg for det ekstra touch.