



Sennepssild med hvide asparges og chia-karse

Beskrivelse

Sennepssild med hvide asparges og chia-karse

Ingredienser (4 pers.):

1 glas Lykkeberg 1899 sennepssild
4 skiver rugbrød
1 Æble
4 hvide asparges
Chia-karse

Fremgangsmåde:

Skær fire skiver rugbrød.
Damp eller blancher de hvide asparges, til de er al dente (tilpas kogt).
Flæk aspargesene på langs og læg dem på brødet.
Top med lækre sildebidder.
Skær æblet i tern, og kom dem oven på silden.
Pynt af med chia-karse.

Opskriften er udviklet af Inge Skovdal for fyens.dk