



Sildesalat med lime og vandmelon

Beskrivelse

Sildesalat med lime og vandmelon

3 gammeldags modnede Marinerede Sildefileter

2 lime

1/8 del vandmelon

400 g cherrytomater

1 bdt. purløg

1 bdt. dild (kan erstattes med Ærtespiser, karse, brændkarse eller lignende)

Fremgangsmåde:

Den gammeldags modnede Marinerede Sild drønes på kakenrulle og skæres i 5 mm tykke skiver. Saften fra de 2 lime blandes med sildesnitte. Lad silden trække i minimum 10 minutter. Vandmelonens skrælles og skæres i tern. Cherrytomater skæres i kvarte eller mindre hvis det er en stor cherrytomat-sort. Purløg skæres så fint som muligt med en skarp kniv. Dilden plukkes i mindre buketter. Bland vandmelon, cherrytomater og purløg.

Anretning:

Anret salat og sildesnitte i et fad og pynt med dild, og server evt. med ristet rugbrød.