



Sildesalat med rugbrødscroutoner

Beskrivelse

Sildesalat med rugbrødscroutoner

Ingredienser (6 pers.):

6 marinerede sildefileter
6 skiver rugbrød
Olivenolie
Evt. Havsalt
6 spsk. mayonnaise
2 dl cremefraiche 18%
2-3 tsk. Dijonsennep
1 citron
Salt
Friskkværnet sort peber
1 agurk
1 bdt. radiser
1 bdt. Kårløve eller bredbladet persille
1 pose salatmix eller forskellige blandede salater

Fremgangsmåde:

Læg sildefilerne til afdrypning i en sigte og skær dem herefter i tern. Skær også rugbrødet i tern og rist disse sprødt på en pande med olivenolie. Giv dem evt. et let drys havsalt til sidst. Rør mayonnaise med cremefraiche og smag til med dijonsennep, citronsaft fra 1 citron, salt og friskkværnet sort peber. Skær agurken på langs, og fjern kernerne med en teske. Skær agurkeket i fine tern. Gør radiserne i stand og skær disse i lignende tern. Rør sild, agurk og radiser i cremen. Skyl kårløve og salat rent og tør det godt.

Anretning:

Anret sildesalaten i en skål og server med de blandede salater, rugbrødscroutoner og kårløve. Retten kan med fordel også portionsanrettes på en skive rugbrød.