



Sildesalat med vandmelon

Beskrivelse

Sildesalat med vandmelon

Å

Ingredienser (24 stk.):

3 fileter Lykkeberg 1899 Gammeldags modnede Marinerede sild
 2 lime
 1/8 del vandmelon
 400 g cherrytomater
 1 bdt. purløg
 1 bdt. dild

Å

Fremgangsmåde:

Den gammeldags modnede Marinerede Sild drænes på køkkenrulle og skæres i 5 mm tykke skiver. Saften fra de 2 lime blandes med sildesnitteerne. Lad silden trække i minimum 10 minutter. Vandmelonen skrælles og skæres i tern af 5 x 5 mm. 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:

Tag salat svarende til hvad der kan være mellem 3 fingre og put det i bunden af en lille portions-skål. Anret 3 gammeldags modnede Marinerede sildesnitte på toppen og pynt med dild. Det er vigtigt at alle ingredienser skæres fint for at få den rigtige fordeling samt smags- og konsistensoplevelse i de små portioner. Retten er inspireret fra den Sydamerikanske ret "Ceviche". Dilden kan erstattes med urtespirer, karse, brændkarse eller lignende.