



Smushi med Karrysild med Æble-timian

Beskrivelse

Smushi med Karrysild med Æble-timian

Ingredienser (24 stk.):

24 snitter Lykkeberg 1899 Karrysild med Æble-timian
3 skiver rugbrød
1 pk. bacon, skiveskåret
12 radiser
12 tørrede abrikoser
1 bk. karse

Fremgangsmåde:

Steg baconen sprød på en pande og dryp den af for overskydende fedt. Skær den i 25 mm stykker. Skær skorpen af rugbrødet og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. Skær radiserne og de tørrede abrikoser i tern af 5 x 5 mm. Klip karsen så størrelserne bliver omkring 1 cm lange.

Anretning:

Tag en rugbrødsfirkant og læg et stykke bacon ovenpå, efterfulgt af en sildesnitte. Bland radiser, abrikoser og karse sammen, og drys generelt ovenpå silden. Anret på et fad og server.