



Smushi med Kryddersild, Æble, spidskål og peberrod

Beskrivelse

Smushi med Kryddersild, Æble, spidskål og peberrod

Ingredienser (24 stk.):

3 fileter Lykkeberg 1899 Kryddersild
3 skiver rugbrød
1 1/4 spidskål
2 Æbler
5 cm peberrod
200 g flødeost
En smule mælk

Fremgangsmåde:

Tår overskydende lage fra kryddersilden og del den på langs. Skår de halve sildestykker i hver 4 bidder. Skår skorpen af rugbrødet og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. Snit spidskålen i fine strimler, så tyndt som overhovedet muligt. Skår 5 mm tykke skiver af Æblet og skår det i små kvadrater af 25 x 25 mm, så det passer til rugbrødet. Riv peberroden med et microplane, eller så fint som muligt. Bland flødeost med en smule mælk, så konsistensen bliver som en mayonnaise. Put cremen i en dressingflaske, så den er let at dosere senere.

Anretning:

Tag en rugbrødsfirkant og tryk en lille dut creme på midten til at sætte æbleskiven fast på. Læg et sildestykke på Æblet og brug dressingflasken til at lave en lille top af cremen ovenpå. Drys med peberroden og top af med den mængde spidskål, der kan være mellem 3 fingre. Anret på et fad.