



Stegte sild fyldt med grov sennep, rugbrød og spruce salat

Beskrivelse

Stegte sild fyldt med grov sennep, rugbrød og spruce salat

Ingredienser (4 pers.):

4 stegte sild fyldt med grov sennep
4 skiver rugbrød
75-100 g spinatblade
1½ bundt grønne asparges
1½ agurk
1 lille rød løg
20 vindruer
1¼ melon, galia eller honning

Fremgangsmåde:

De stegte sild tages op af lagen og duppes let inden servering. Man kan evt. lune dem 5-10 min. i ovnen ved 180 °C.

Spinatbladene skylles og dryppes godt af, dup eventuelt med et rent viskestykke. Bunden knækkes af aspargesene og de skæres i ca. 1½ cm tykke skiver, hæld skiverne i en si og hæld kogende vand over, så får de en flot grøn farve og et lækker bid. Rød løg get skæres i små tern. Agurken skrælles og skæres i tern, skrællen skæres i tynde strimler til at pynte med. Vindruerne halveres og eventuelle kerner fjernes. Melonen skæres i små tern.

Bland alle ingredienser til salaten sammen i en skål og server den til silden, sammen med rugbrød og evt. sennep.