

Marineret hvid sild med påskeæg



Små ting kan give en stor smagsforskel.

Nyd din hvide sild med et "påskeæg". Det er noget helt andet end den traditionelle karrysalat, her kommer silden i centrum med påskeægget som prikken over i'et.

Det skal du bruge til 4 pers.

4 hele marinerede hvide sild

4 æg

Rugbrød

Smør

1-2 tsk cremefraiche

1-2 tsk mayonnaise

1-3 tsk sennep

Salt og peber

Pynt

Løgringe

Små tomater

Salatblade

Purløg

Sådan gør du

Kog æggene til de er hårdkogte og afkøl dem i koldt vand.

Pil og halver de afkølede æg. Brug evt. en våd kniv så blommen ikke hænger i. Pil forsigtigt blommerne ud med en teske og kom dem i en skål.

Tilsæt cremefraiche, mayonnaise og sennep lidt ad gangen, og rør med en gaffel eller et lille piskeris til blommerne er cremede. Smag til med salt og peber.

Fyld de cremede æggeblommer i en sprøjtepose og sprøjt dem tilbage i ægget. Anret rugbrød med smør, marinerede hvide sild og løgringe på en tallerken. Lav en rede af salat. Læg det halve æg på salaten og pynt med små tomater og purløgsstrå.

Velbekomme

PS! Du kan sagtens lave 2 halve æg pr. person – de er nemlig rigtig gode

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk