

OPSKRIFT PÅ SILD

Karrysild



Ingredienser:

200g	sild, drænet vægt
3 spsk	creme fraiche 38%
3 spsk	Fløde
2 tsk	Gul Karry, rørt op i 2spsk syltelage fra sukkerfrie syltede agurker
50g	Squash
50g	sukkerfrie syltede agurker
1	æg
1/2	æble
	Salt og hvid peber

Fremgang:

- Start med at dræne Sildene, skyld dem godt og lad dem stå til afdrypning
- Kom creme fraiche og fløde i skål og pisk det til det er tyk.
- Rør karry i den piskede masse
- Skær squash, æble og syltede agurker i fine tern, brug en æggedeler til ægget hvor man først deler på langs og derefter på tværs.
- Bland sammen og smag til med salt og hvid peber
- Lige før servering vendes sildene i. Kom evt. pynt på

Sennepsild



Ingredienser:

200g	sild, drænet vægt
3 spsk.	creme fraiche 38%
3 spsk.	Fløde
2 tsk.	Grov sennep
1 tsk.	Fiske sennep/wholegrain sennep
	Salt og hvid peber

Fremgang:

- Start med at dræne Sildene, skyld dem godt og lad dem stå til afdrypning
- Kom creme fraiche, fløde og sennep i skål og pisk det til det er tyk.
- Vend sildene i kort før servering. Kom evt. pynt på