



Fennikelsalat med kryddersild, Æbler og tranebÆr

Beskrivelse

Fennikelsalat med kryddersild, Æbler og tranebÆr

Æ

Ingredienser (6 personer)

600 g Kryddersild
2 fennikel
2 rÆ,de Æbler
4 friske figner
150 g valnÆ,dder
1 dl olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike
1 tsk. Dijon sennep
Salt og peber
100 g soltÆ,rrede tranebÆr
Frisk dild

FremgangsmÆ,de:

Fennikel skylles og snittes helt fint, evt. pÆ et mandolinjern. Æblerne skylles og skÆres ud i meget fine tynde bÆ,de. Fignerne skylles og skÆres ud i kvarte. Olivenolie, hvidvinseddike, dijon sennep, salt, peber og soltÆ,rrede tranebÆr rÆ,ses/rystes sammen.

Anretning:

Salaten anrettes pÆ en bund af fennikel og ÆblebÆ,de, med store flotte sildefileter, kvarte figner samt valnÆ,dder. Dressingen hÆ,ldes over og til sidst drysses med friskhakked dild.