



Fennikelsalat med kryddersild, æbler og tranebær

Beskrivelse

Fennikelsalat med kryddersild, æbler og tranebær

Ingredienser (6 personer)

600 g Kryddersild
2 fennikel
2 røde æbler
4 friske figner
150 g valnødder
1 dl olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike
1 tsk. Dijon sennep
Salt og peber
100 g soltørrede tranebær
Frisk dild

Fremgangsmåde:

Fennikel skylles og snittes helt fint, evt. på et mandolinjern. Æblerne skylles og skæres ud i meget fine tynde både. Fignerne skylles og skæres ud i kvarte. Olivenolie, hvidvinseddike, dijon sennep, salt, peber og soltørrede tranebær røres/rystes sammen.

Anretning:

Salaten anrettes på en bund af fennikel og æblebåde, med store flotte sildefileter, kvarte figner samt valnødder. Dressingen hældes over og til sidst drysses med friskhakket dild.