



LakserÅget sild med spinatcreme

Beskrivelse

LakserÅget sild med spinatcreme

Å

Ingredienser (6 personer)

300 g LakserÅget sild
1 daggammelt brÅd
Lidt smÅr
100 g spinat
100 g friskost
5 g sukker
Citronskal fra en citron

FremgangsmÅde:

SkÅr brÅdet i 1 cm tykke skiver og udstik 15 croutoner med en cirkeludstikker pÅ 4 cm i diameter. Rist croutonerne i lidt smÅr pÅ en pande, til de er gyldne pÅ begge sider. Blancher spinaten i kogende vand i 5 sekunder og afkÅl det i isvand. Pres al vÅden ud af spinaten og hak den fint med en kniv. Bland spinat, friskost, sukker, citronskal og friskkvÅrnet peber til en homogen masse.

Anretning:

Anret pÅ en aflang tallerken eller et stort fad. Placer croutonerne med samme afstand til hinanden. Form en kugle af spinatcremen med to teskeer og placer en pÅ toppen af hver crouton. SkÅr silden i 3 mm tynde skiver og placer 2 pÅ hver brÅdcrouton.