



Mini-tærter med Stegte julesild

## Beskrivelse

# Mini-tærter med stegte julesild

## Ingredienser (20 stk)

2 hele Stegte Julesild  
20 små tærtebunde  
1 rødløg, skåret i ringe  
½ glas kapers  
6 dl cremefraiche 38 %  
1 dl mayonnaise  
3 bdt persille  
Citronskal fra en halv citron  
Salt

### Fremgangsmåde:

De Stegte Julesild drænes grundigt på køkkenrulle og hver filet skæres i 8 stykker. Rødløget skrælles og skæres i tynde ringe. Mayonnaisen og persillen blendes i 2 minutter i en kraftig blender. Tilsæt evt. en smule cremefraiche, hvis den lille mængde udfordrer blenderen. Smag til med fintrevet skal fra en halv citron og salt. Put persillesaucen i en dressingflaske og stil på køl, så den kan sætte sig.

### Anretning:

Læg et stykke Stegt Julesild på skrå i en tærtebund. Brug dressingflasken til at lave en lille top med den kolde persillesauce oven på silden. Drys lidt kapers over tærten og pynt med et par rødløgsringe.