

Sandwich med Kryddersild

Beskrivelse

Sandwich med Kryddersild

Ingredienser (20 stk)

2-3 fileter gammeldags modnede Kryddersild
4 skiver groft sandwichbrød
3 hårdkogte æg
1 agurk
3 æggeblommer
4 dl rapsolie/solsikkeolie
1 tsk. dijonsennep
3 spsk. citronsaft
2 bdt. purløg
Salt og sukker efter smag

Fremgangsmåde:
Den gammeldags modnede Kryddersild drænes på køkkenrulle, deles på midten og skæres i 6-8 stykker. Grill sandwichbrødet på en grillpande eller rist det i en brødrister. Del æggene i en æggedeler. Lav agurkekugler med et parisiennejern, eller skær i tynde skiver. Pisk æggeblommer, dijonsennep og salt grundigt. Tilsæt gradvist olien – pas på den ikke skiller. Snit purløget så fint som muligt, vend det i mayonnaisen og smag til med ekstra salt, hvis nødvendigt.

Anretning:
Smør brødet med purløgs-mayonnaisen og dæk det med skiver af æg. Put 9 sildestykker på brødet, så de ligger i 3 rækker af 3 stk. Læg en smurt sandwichskive øverst. Sæt 9 spyd igennem et stykke agurk og derefter igennem sandwichen, så hvert spyd går igennem en sildesnitte. Skær sandwichen forsigtigt 9 lige store stykker, så spydene bliver fordelt på hver deres sandwich. Anret på et fad. Prøv at lave purløgs-mayonnaisen på en kraftig blender. Den vil blive lækker grøn og være meget dekorativ.