



Sandwich med Kryddersild

## Beskrivelse

# Sandwich med Kryddersild

## Ingredienser (20 stk)

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

### Fremgangsmåde:

Den gammeldags modnede Kryddersild drønes 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 og pas på den ikke skiller. Snit purlægget så fint som muligt, vend det i mayonnaisen og smag til med ekstra salt, hvis nødvendigt.

### Anretning:

Smør brødet med purlægsmayonnaisen 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 over. 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 purlægsmayonnaisen på en kraftig blender. Den vil blive lækker grøn og være meget dekorativ.