



Sandwich med Senneppsild

Beskrivelse

Sandwich med Senneppsild

Ingredienser (18 stk)

18 snitter Senneppsild
4 skiver groft sandwichbrød
1 baby romainesalat / hjertesalat
2 mangoer
1 rød chili, uden kerner
1 vaniljestang
Revet ingefær, svarende til en tommelfinger
6 spsk. æblecidereddike
2 spsk. sukker
1 ½ dl vand
3 rødløg
1 dl æblecidereddike
1 dl vand
2 spsk. sukker
½ tsk. salt
1 dl citronsaft

Fremgangsmåde:

Grill sandwichbrødet på en grillpande eller rist det i en brødrister. Skyl og snit salaten i fine strimler. Til mangochutneyen skrælles mangoerne og skæres i mindre tern. Skræl ingefæren og riv den fint. Tilsæt chili, vanilje, ingefær, æblecidereddike, sukker og vand i en gryde og lad det simre til mangochutneyen er lidt tyndere end den ønskes. Smag til med mere eddike eller sukker, hvis nødvendigt, og stil til afkøling. Til de citronsyltede rødløg skæres rødløg i fine skiver, lægges i en skål og overhældes med kogende vand. Lad det trække i 2 minutter og sigt vandet fra. Giv eddike, vand, sukker og salt et opkog, til alt er opløst. Hæld lagen over rødløgene mens den er kogende og tilsæt citronsaften. Sæt de syltede rødløg på køl og lad dem gerne trække til dagen efter.

Anretning:



Smør sandwichbrødet med mangochutneyen. Fordel de 9 snitter Sennepssild jævnt på brødet, placer salaten ovenpå, top af med de citronsyltede rødløg og put en smurt sandwichskive på toppen. Sæt 9 spyd igennem sandwichen, så hvert spyd går gennem en sildesnitte. Skær sandwichen forsigtigt i 9 lige store stykker, så spydene bliver fordelt på hver deres sandwich. Anret på et fad og server.