



Sild med råmarineret grønkålssalat

## Beskrivelse

# Sild med råmarineret grønkålssalat

## Ingredienser (6 personer)

12 Fiskemandens Julesildefileter  
300 g frisk grønkål  
4 pærer  
250 g røde stenfri vindruer  
2 spsk. olivenolie  
1 spsk. friskpresset citronsaft  
1 tsk. akaciehonning  
Groft havsalt og friskkværnet sort peber

### Fremgangsmåde:

Grønkålen skylles grundigt og snittes helt fint. Pærer og druer skylles ligeledes og skæres i tynde skiver og halveres. Marinaden blandes af olie, citronsaft, honning, salt og peber og vendes med grønkål og frugt.

### Anretning:

Sildefileterne halveres diagonalt og rulles til små rosetter som anrettes i grønkålssalaten.