



Sildesalat med vandmelon

Beskrivelse

Sildesalat med vandmelon

Å

Ingredienser (24 stk.)

3 fileter gammeldags modnede Marinerede Sild
2 lime
1/8 del vandmelon
400 g cherrytomater
1 bdt. purløg
1 bdt. dild

Fremgangsmåde:

Den gammeldags modnede Marinerede Sild drønes på køkkenrulle og skæres i 5 mm tykke skiver. Saften fra de 2 lime blandes med sildesnitte. Lad silden trække i minimum 10 minutter. Vandmelonens skrælles og skæres i tern af 5 x 5 mm. Cherrytomater skæres i kvarte eller mindre hvis det er en stor cherrytomat-sort. Purløg skæres så fint som muligt med en skarp kniv. Dilden plukkes i mindre buketter. Bland vandmelon, cherrytomater og purløg.

Anretning:

Tag salat svarende til hvad der kan være mellem 3 fingre og put det i bunden af en lille portionsskål. Anret 3 gammeldags modnede Marinerede Sildesnitte på toppen og pynt med dild. Det er vigtigt at alle ingredienser skæres fint for at få den rigtige fordeling samt smags- og konsistensoplevelse i de små portioner. Retten er inspireret fra den Sydamerikanske ret •Ceviche•. Dilden kan erstattes med Årtespirer, karse, brøndkarse eller lignende.