



Smushi med Kryddersild, æble, spidskål og peberrod

Beskrivelse

Smushi med Kryddersild, æble, spidskål og peberrod

Ingredienser (24 stk.)

3 fileter Kryddersild
3 skiver rugbrød
¼ spidskål
2 æbler
5 cm peberrod
200 g flødeost
et smule mælk

Fremgangsmåde:

Tør overskydende lag af kryddersilden og del fileterne på langs. Skær de halve sildestykker i 4 bidder. Skær skorpen af rugbrødet og del det ud i stykker der er 25 x 25 mm. Snit spidskål i fine strimler, så tyndt som muligt. Skær 5 mm tykke skiver af æblet og skær skiverne i små kvadrater af 25 x 25 mm, så det passer til rugbrødet. Riv peberroden med et microplane, eller så fint som muligt. Bland flødeost med en smule mælk, så konsistensen bliver som en mayonnaise. Put cremen i en dressingflaske, så den er let at dosere senere.

Anretning:

Tag en rugbrødsfirkant og tryk en lille dut creme på midten til at sætte æbleskiven fast på. Placér et sildestykke på æblet og brug dressingflasken til at lave en lille top af cremen ovenpå. Drys med peberrod og top af med den mængde spidskål der kan være mellem 3 fingre. Anret på et fad.