



Stegte sild med sprød kartoffelsalat

## Beskrivelse

# Stegte sild med sprød kartoffelsalat

## Å

### Ingredienser (6 personer)

12 Tenax Stegte Julesildefileter  
1,2 kg aspargeskartofler  
1 radicchio salat  
200 g cremefraiche 18%  
100 g mayonnaise  
1 spsk. Dijon sennep  
1 tsk. sukker  
Groft havsalt og friskkværnet sort peber  
Revet skal af 1 ubehandlet appelsin  
Cress/Havekarse til pynt

### Fremgangsmåde:

Aspargeskartoflerne koges 10-12 minutter, afkøles, pilles og skæres i skiver. Radicchiosalaten skylles, tørres og snittes fint. Dressingen blandes af cremefraiche, mayonnaise, sennep, sukker, salt og peber og vendes med kartoffelskiver og fintsnittet radicchio.

### Anretning: Å

Kartoffelsalaten anrettes med de stegte julesild, friskrevet appelsinskal og toppes med en grøn cress.