



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. december 2021

Tilbehør til frokostret

Æble-tranebærsalat til marinerede sild (til 8 personer).

Ingredienser: 2½ dl cremefraiche 18%, 2 rødkindede æbler (f.eks. gloster) i tynde både (ca. 250 g), 1 rødløg i tynde ringe (ca. 100 g, 75 g tørrede tranebær, 1 dl klippet karse, ¾ tsk groft salt, friskkværnet peber.

Vend cremefraiche sammen med æbler, løg, tranebær, karse, salt og peber.

Stil salaten tildækket i køleskabet i mindst ½ time og smag til.

Servering:

Del sildefileter i mindre bidder, kom dem i en skål og pynt med karse. Server de marinerede sild sammen med rugbrød og æble-tranebærsalat.

