

Hjertesild

Lykkebergs julesild "Hjertesild" er en herligt krydret sag. Hver eneste filet er omhyggeligt vendt i en blanding af ægte julekrydderier blandt andet nellike, kanel og allehånde. Den kan altså sagtens stå alene og blot serveres med godt rugbrød og friske løgringe. Men har man lyst til variation, kan vi anbefale en anretning med stegte æbler eller en frisk æble-sellerisalat.



Æble - selleri salat

6-8 personer

250 g selleri, skrællet
150 g æble og nogle æblebåde til pynt
1,5 dl cremefraiche
2-3 tsk sukker
½ tsk kanel
5 dadler
3 spsk hasselnødder
Salt

Rør cremefraiche med sukker, kanel, hakkede dadler og hakkede hasselnødder. Riv selleri og æble groft direkte ned i dressingen og vend rundt. Smag til med salt og sukker. Pynt med æblebåde og server med Hjertesild.

Cremefraiche kan erstattes af andre syrnede mælkeprodukter fx græsk yoghurt eller ymer. Uden kanel og dadler smager æble-selleri-salaten godt til andre marinerede sild og kryddersild.

Hjertesild med stegte æbler

2 Hjertesild-fileter
4 spsk flødeskum
1-2 æbler
lidt smør
Eventuelt kapers eller groft malede peberkorn

Skær æblerne i både, men fjern ikke skrællen. Steg æblebådene let møre i lidt smør på en pande og lad dem køle af. Del sildefileterne på langs og rul dem sammen til ringe på et fad eller tallerken. Pisk fløden stiv og læg en spiseskefuld i hver ring. Læg de stegte æblebåde under og pynt med hakkede kapers eller groft malede peberkorn.

Kilde: Lykkeberg Sild

10.04.2011