

## Hjemmelavede karrysild



1 glas marinerede sild, duppes tørre  
100 g god majonaise  
1½ dl cremefraiche 38%  
2 spsk dijonsennep  
2 spsk karry, eller efter smag  
2 drueagurker, hakkede  
1 hårdkogte æg, finthakket  
Purløg, finthakket  
Salt og peber

Bland dressingen af alle ingredienserne og til sidst vendes sildene i. Sildene stilles på køl mindst en time, gerne længere.

Kilde: madskribent, Camilla Lawes

17.03.2010

Se også video: [http://www.youtube.com/watch?v=pgMooeeAHwU&feature=player\\_detailpage](http://www.youtube.com/watch?v=pgMooeeAHwU&feature=player_detailpage)