

Matjes med nye kartofler



Matjessild spises hele året. Men når det bliver sommer, er det en særlig delikatesse at spise matjessildene sammen med nye kartofler og en cremefraiche dressing. Lækkert, nemt og hurtigt tilberedt - det passer lige til en sommeraften! Til begge opskrifter kan anvendes Lykkeberg gammeldags modnede matjes eller Neptun matjesfileter.

Matjessild med svensk matjes dressing

2 dåser Lykkeberg matjesfileter, 2-3 fileter pr. dåse
4 dl cremefraiche
1 bdt purløg
1 bdt dild
2 spsk sildelage
Salt og peber
1 kg nye kartofler

Start med dressingen. Den bliver bedre af at trække lidt. Smag til med den krydrede sildelage, salt og peber. Tag matjesfileterne op af dåserne og læg dem på et fad. Traditionelt serveres en hel matjesfilet pr. person, men man kan også skære fileterne i serveringsklare bidder. Server matjessildene med dressing, ny kogte varme kartofler og grøn salat.

Matjessild med sommerdressing

2 dåser Lykkeberg matjesfileter, 2-3 fileter pr. dåse
4 dl græsk yoghurt
1-2 spsk. sennep
1 bdt dild
1-2 forårsløg
1 tsk sukker
Eventuelt ½ tsk gurkemeje
Lidt citronsaft
Salt og peber
1 kg nye kartofler

Kilde: Lykkeberg Sild
10.04.2011