

Karrysild med æbler

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Bland mayonaise, creme fraiche, karry, sukker, salt og peber.

Skær silden i mindre stykker. Skær æbler og løg i tern. Hak purløg og dild.

Bland æbler, løg, purløg og dild i dressingen. Vend sildene i. Lad karrysilden trække i køleskabet i mindst en time før servering.

Server på rugbrød, pyntet med æbletern, løgringe, karse og purløg.

Ingredienser

3 marinerede sildefileter

2 små røde æbler

1 rødløg

2 spsk. purløg

1 spsk. dild

Dressing:

150 g mayonaise

200 g creme fraiche

1 spsk. karry

1 tsk. sukker

Salt og peber

Pynt: Æbletern, rødløg, karse og purløg

Tilbehør: Rugbrød