



Beskrivelse

Creme fraiche og mayonnaise røres sammen. Hvidløg presses og røres i sammen med salt og peber. Forårsløg skæres i tynde skiver og vendes i dressingen - gem lidt til pynt. Silden afdrypes og skæres i mundrette bidder. Læg dem i et fad og hæld dressingen over - den må gerne dække sildene helt. Lad den trække i op til 1 døgn i køleskabet inden servering. Ved servering pyntes med snittede forårsløg. Server rugbrød til.

Ingredienser

- 1 glas marinerede sild (nettovægt 500 g)
- 1 dl creme fraiche 5%
- 100 g mayonnaise
- 2 fed hvidløg
- 8 forårsløg
- Salt og peber