



## Beskrivelse

Hæld lagen fra sildene og skær dem i mundrette bidder.

Appelsin- og honningsauce: Skær fennikel i meget tynde skiver og løget i små tern. Rør creme fraiche med appelsinskal, appelsinsaft, sennep, honning, purløg og peber. Vend fennikel, rødløg og sildebidderne i. Stil sildesalaten tildækket i køleskabet i mindst 2 timer og smag til. Spis silden på godt rugbrød.

## Ingredienser

225 g marinerede sild

Appelsin- og honningsauce:

75 g fennikel

½ lille rødløg (ca. 50 g)

1½ dl creme fraiche 9%

1 spsk. fintrevet appelsinskal (usprøjtet)

¼ dl friskpresset appelsinsaft

¾ spsk. grov sennep eller Dijonsennep

¾ spsk. honning

2 spsk. fintklippet purløg

Peber

Tilbehør: Rugbrød