

VON LÜGENHALS
København Privatimportør Øl & Vin - Grundlagt 1826



Øl-marineret sild med rygeostcreme og karrysyltede perleløg

INGREDIENSER:

- 4 sildefileter - *Marineres i øl*
- 200 g rygeost
- 1 dl creme fraiche
- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk honning
- 1 dl eddike
- 1 dl sukker
- 1 spsk karry
- 100 g perleløg
- Rugbrød til servering

FREM GANGSMÅDE:

1. Mariner silden i øl i 24 timer.
2. Rør rygeost, creme fraiche, sennep og honning sammen.
3. Kog eddike, sukker og karry op, tilsæt perleløg og lad dem trække koldt.
4. Skær silden i stykker og anret på rugbrød med rygeostcreme og syltede løg.

