

Sildesalat

Opskrift til til ca. 8 madder

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

8 minutter (kogetid på æg)

Samlet tid

10-12 minutter i alt

Ingredienser

- 3 æg
- 1 tsk. karry
- 1/2 tsk. sennep
- 1/2 tsk. sukker
- 2 spsk. mayonaise
- 200 g creme fraiche
- 200 g sild
- evt. 1 tsk. kapers, kan undlades
- smag til med salt og peber

Til servering

- Rugbrød
- Æble
- Frisk dild
- Rødløg

Sådan gør du

1. Start med at koge dine æg, jeg gav dem 8 minutter.
2. Imens de koger, blandes karry, sennep, sukker, mayonaise og creme fraiche sammen i en skål
3. Skær silden i mindre stykker og kom i skålen, bland rundt.
4. Når æggene er kogte og kølede af, pilles de og skæres i mindre stykker. Kom disse i skålen.
5. Server på rugbrød, evt. sammen med rødløg, æble og frisk dild.
6. Hvis du er til kapers, kan disse også kommes i sildesalaten