

Rugbrødschips med sild

.4 personer

Ingredienser:

Rugbrødschips

1 rugbrød
8 vagtelæg
1 æble
1 spsk. citronsaft
salt og peber
1 håndfuld dild
1 håndfuld purløg
200 g marinerede sild

Mayonnaise

1 løg
3 dl vindruekerneolie
2 tesk. Karry (gerne madraskarry)
2 pasteuriserede æggeblommer
1 tesk. Sennep
salt

Fremgangsmåde:

Rugbrødschips

Skær rugbrødet i tynde skiver, læg det på bageplade med bagepapir, og bag det ved 200° i ca. 10 minutter, indtil det er sprødt. Køl det af på en bagerist.

Mayonnaise

Pil og snit løget fint, og steg det i olie med karry, uden det tager farve, i ca. 5 minutter.

Hæld æggeblomme, sennep, $\frac{1}{3}$ af olien og karryløg i en foodprocessor, og blend det sammen, indtil det begynder at samle sig og tykne lidt. Tilsæt resten af olien lidt efter lidt.

Rugbrødschips fortsat

Kog vagtelæggene i ca. 4-5 minutter, og køl dem ned under rindende koldt vand. Skær æblet i små terninger, og mariner i citronsaft, salt og peber.

Vend med fintsnittet dild og purløg. Skær silden i små stykker på ca. 3 x 3 cm. Anret sild og marineret æble på det ristede brød, og servér med karrymayonnaise og vagtelæg

TIP Skift de marinerede sild ud med røget sild og makrel, hvis du gerne vil variere retten.

