

ÆBLESILD

4 hvide sildefileter
1½ dl. Creme fraiche
½ dl. Mayonnaise
4 tsk. Sukker eller 4 tsk. Æblesirup
4 spsk. Citronsaft
1 stort syrligt æble
2 spsk. friskrevet peberrod
1 blegselleristang
blade fra blegselleri til pynt

Rør creme fraiche og mayonnaise, sukker og citronsaft sammen. Skær æblet i små tern, riv peberroden og skær selleristangen i tynde skiver. Rør det hele sammen. Skær silden ud i passende stykker og vend dem i dressingen. Før servering pynt med blegselleriblade. Kan sagtens holde en uge i køleskab