



Ingredienser

1 glas marinerede sild (nettovægt 500 g)
1 dl creme fraiche 5%
100 g mayonnaise
2 fed hvidløg
8 forårsløg
Salt og peber

Beskrivelse

Creme fraiche og mayonnaise røres sammen. Hvidløg presses og røres i sammen med salt og peber. Forårsløg skæres i tynde skiver og vendes i dressingen - gem lidt til pynt. Silden afdryppes og skæres i mundrette bidder. Læg dem i et fad og hæld dressingen over - den må gerne dække sildene helt. Lad den trække i op til 1 døgn i køleskabet inden servering. Ved servering pyntes med snittede forårsløg. Server rugbrød til.