

Delikat SPENSTIG SILD SILD PÅ 1-2-3

DETTE TRENGER DU: Delikat Ingefærsild, Goma Wakamesalat, kokte sagogryn marinert i salt soyasaus og sesamfrø.



1

Legg litt Goma Wakametangsalat (kjøpes ferdig) i bunnen av porsjonsbegrene.



2

Legg på en bit avsilt Delikat Ingefærsild. Sørg for å få med litt av den syltede ingefæren og rødløken fra bøtten.



3

Legg litt sagogryn med soyasaus på hver porsjonsskål og strø over litt ristede sesamfrø.

Tips!

Gjør dette dagen før: Kok opp sagogryn etter anvisning på pakken. Avkjøl med kaldt vann og sil av. Tilsett så salt soya saus og sett kjølig til det skal brukes.

Ønsker du mer inspirasjon for å sette sild på menyen, er du velkommen til å ta kontakt med en av våre dyktige fagfolk som gjerne hjelper deg.