

Delikat SPENSTIG SILD SILD PÅ 1-2-3

DETTE TRENGER DU: Delikat Paprikasild, eplemos, frisk pepperrot, timian eller annen grønn urt.



1

Legg opp en «klatt» med god eplemos i bunnen av skålen. Eplemosen kan gjerne være litt syrlig og ikke for søt.



2

Sil laken av Delikat Paprikasild. Legg på en bit paprikasild og pass på å få med et par paprikabiter på hver sildebit.



3

Avslutt med litt revet frisk pepperrot og en grønn urt. Her har vi brukt litt timian.

Tips!

3-4 slike småskåler samlet på en tallerken med ulike sildekombinasjoner er perfekt som forret eller som en tapasrett.

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.