

# Delikat SPENSTIG SILD SILD PÅ 1-2-3

**DETTE TRENGER DU:** Delikat Sild – ønsket variant, små poteter, rå rødbeter, rødløk, Mills Ekte Majones, wasabi, fersk dill og fersk gressløk.



1

Kok småpoteter i godt saltet vann. Avkjøl dem. Del i to og legg halve poteter på fatet.



2

Sil av Delikat Sild og legg opp en avsilt sildebit på tvers av den halve poteten.



3

Sursilden bakerst er pyntet med rødbeter, rødløk og wasabimajones som du lager med Mills Ekte Majones og wasabi etter smak. Pynt med litt frisk dill på toppen. Paprikasilden i forkant er pyntet med paprika fra sildebøtten og finhakket gressløk.

## Tips!

En delikat liten forrett! Legg 3-4 halve poteter på en tallerken. Legg på ønsket variant av Delikat sild og topp dette med Mills sandwichmajones og litt friske urter.

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.