

FORRET

Røget sild m. Bulgarsk flagdække.



Antal personer: 4

Ingredienser:

- 200 gr. Smøreost med urter
- 2,5 dl. Creme fraiche
- 1 ds. (ca. 200 gr.) Røget sild (kippers el. lignende)
- ½ stk. Agurk
- ½ stk. Rød peber
- ½ stk. Løg finthakket
- 1 stk. Tomat
- 2 stk. Æg
- 4 skv. Rugbrød ristet

Fremgangsmåde: Hæld olien fra sildene. Skær tomaten i skiver på tværs og pil kernerne ud, skær peberen ud først i 5 mm. strimler og derefter i tern på 5 mm., skær strimler af agurken på langs (på mandolinjern), gem de grønne strimler for sig, derefter en ny omgang strimler, skær også agurkerne i tern, husk de grønne for sig

Så skal vi til det sjove: Tag et æg i hånden og brug »slagtøjet«, du kan måske ikke se revnen, men den er der. Slå et lille hul i toppen og hæld et par teskefulde af hviden i en kop. Pil så resten af toppen af ægget. Tag en spiseske og hæld forsigtigt ægget ud i koppen, tag blommen fra og hæld hele hviden tilbage i skallen. (Gem blommerne). Sæt æggene i æggekogeren og kog dem hårde. Del dem på langs når de er afkølet.

Gem så mange peber og agurketern så du kan lave flagfelterne (peberternene skal fyldes i tomatskiverne i stedet for kernerne).

Bland creme fraiche og ostecremen i en skål tilsæt resterne af peber- og agurketern og det finthakkede løg. Smag evt til med lidt peber.

Læg fisken på et fad i en stribe på langs, hæld creme over så fisken er dækket (gem resten og server med). Så skal vi lave flaget. Læg tomatskiverne i en stribe på den ene side, fyld hullerne med pebertern, så det bliver det røde felt, agurketernene er den grønne stribe i midten og de hårdkogte sættes på den sidste side med den lige kant opad.

Serveres med en skive ristet rugbrød til.

Denne ret er der garanteret ikke nogen der har set før.

PS: Andre slags røget fisk kan naturligvis også bruges.