



SILD A LA RUS TIL 50 PERSONER



Sild a la Rus

- 20 dl Hakkede syltede agurker
- 20 dl Hakkede rødbeder
- 9 Hakkede løg evt rødløg
- 30 Hakkede hårdkogte æg
- 25 hele Kryddersild som skæres i mundrette stykker
- 5 dl Kapers
- 9 dl Purløg
- 10 dl Cremefraiche (helst 38%)

1. Skyl sild og læg dem eventuelt et par timer i lidt vand hvis de er for salte. Tag dem op og tør dem godt med køkkenrulle.
2. Kog æg til der er hårdkogte.
3. Finthak syltede agurker, rødbeder, rødløg og hårdkogte æg.
4. Skær sild i bidder og læg dem på fad. Fordel cremefraichen over. Læg rødbeder, syltede agurker, løg, kapers og æg i rækker ovenpå cremefraichen og pynt evt. med purløg eller forårsløg.