



# Whiskysild

4 marinerede sildefileter  
1 rødløg  
1 gulerod  
4 hvide peberkorn  
10-15 krydder peberkorn  
5-6 laurbærblade  
Dild

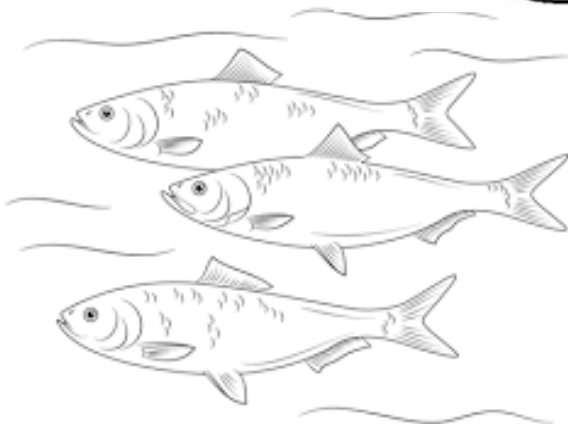


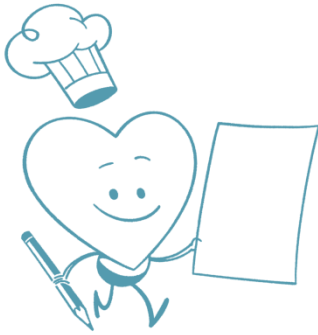
## Whiskylage:

½ dl whisky  
1 ½ dl vand  
5 spsk. eddike  
5 spsk. sukker

Skær den afdrøppede sild ud i 2 cm brede stykker. Skær løg og gulerod i tynde skiver. Bland sild, grøntsager og krydderier i en skål.

Varm vand, eddike og sukker i en gryde indtil sukkeret er opløst. Afkøl væsken og tilsæt whiskyen. Hæld den kolde whiskylage over silden. Bør trække mindst 3 døgn i køleskab før servering. Pynt med lidt rødløg og dild før serveringen.





# Æggesalat

Holdbarhed: **2 dage**

Antal: **8 pers.**

## Ingredienser

7 æg

3 spsk. mayonnaise

3 spsk. cremefraiche 18 %

2 tsk. karry, medium

0,50 tsk. stødt gurkemeje

1 tsk. sennep, grov, eller dijon sennep

0,50 tsk. flagesalt

sort peber, friskkværnet

75 g bacon, sprødstegt

1 bakke karse, til drys

+ evt. lidt hakket hårdkogt æg til pynt



## Fremgangsmåde

Kog æggene i en gryde med kogende vand i 8 minutter og lad dem derefter køle af i koldt vand.

Pil og hak æggene. Rør dressingen sammen af mayonnaise, cremefraiche, karry, gurkemeje (tilsæt mere, hvis æggesalaten ønskes mere gul) sennep, en spsk. fintklippet karse, en spsk. knust sprød bacon og smag godt til med salt og peber.

Vend de hakkede æg i dressingen og server i en skål med sprød bacon til og et gavmildt drys karse på toppen.

## Tip til variation

Små tern af æbler, helt fint strimlet porre eller finthakket forårsløg er virkelig også lækker i en hjemmelavet æggesalat.





# Karrysalat

Holdbarhed: **3 dage**

Antal: **6 pers.**

## Ingredienser

- 3 æg, hårdkogte, finthakket
- 1 æble, finthakket
- 1 spsk. kapers, finthakket
- 1 spsk. cornichoner, finthakkede
- 1 spsk. purløg, finthakket
- 1 dl mayonnaise
- 2 spsk. cremefraiche 38%
- 2 tsk. karry, medium, kan justeres efter smag
- 1 tsk. stødt gurkemeje
- salt
- sort peber, friskkværnet



## Fremgangsmåde

Kom æg, æble og kapers i en skål sammen med resten af ingredienserne. Rør det hele godt sammen og smag til med evt. mere karry, salt og peber.

Server til rugbrød med marinerede sild, rødløg og smilende æg.

