KIKKOMAN

Sømandens favorit: marinerede sild med en salat af æble og selleri og brød

Samlet tid **40 min.** **30 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
6.207,1 kJ / 1.483,8 kcal

Fedt: **73,2 g** Protein: **97,9 g**
Kulhydrater: **100,9 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

Sildefileter:

8	sildefileter
1	løg
5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4 spsk.	rødbedesaft
2 spsk.	sukker
2 spsk.	dild

Æble- og sellerisalat:

300 g	bladselleri
2 nip	salt
2	æbler
10 g	persille
4 spsk.	creme fraiche

Brød:

8 skiver	rugbrød
	Olivenolie til at dryppe over

FREMGANGSMÅDE

Step 1

8 sildefileter - **1** løg - **5 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **4 spsk.** rødbedesaft - **2 spsk.** sukker - **2 spsk.** dild

Rens sildefileterne og dup dem tørre. Skær løget i tynde skiver. Bland Kikkoman sojasauce, rødbedesaft, sukker og dildbladene sammen. Marinér sildefileterne i blandingen i minimum 4 timer. Derefter lægges sildefileterne til afdrypning på et stykke køkkenrulle.

Step 2

300 g bladselleri - **2 nip** salt - **2** æbler - **10 g** persille - **4 spsk.** creme fraiche

Skræl sellerien for at fjerne tråde og riv den derefter fint i strimler. Hæld salt over selleristrimlerne og lad blandingen stå i 10 minutter. Skræl æblerne, skær dem i små tern og hæld dem ned til selleristrimlerne. Skyl, tør og hak persillen. Bland creme fraiche med selleristrimlerne, æble og persille.

Step 3

8 skiver rugbrød - Olivenolie til at dryppe over

Dryp olivenolie ud over rugbrødsskiverne og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 8 minutter.