



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Fiskeplatte Sennepssild

Hver opskrift svarer til 10 stykker smørrebrød

## INGREDIENSER:

10 stk marinerede sildefileter  
3 spsk mayonnaise  
1,5 spsk Paradiso grovkornet sennep  
2 spsk French's sennep  
Falksalt flagesalt  
Peber

2 stk rødløg  
100g Paradiso kapers nonparaille

Rød skovsyre

## TILBEREDNING:

Sildefileterne skæres i mindre stykker. Mayonnaise og de to slags sennep røres sammen. Dressingen smages til med en smule salt og peber. Juster evt. konsistensen med smule piskefløde. Vend sildefileterne i og lad dem gerne trække i væden et døgn's tid. Serveres på rugbrød smurt med fedt, toppet med løgringe, kapers og rød skovsyre.



**Paradiso**  
SINCE 1962

**FALKSALT**  
GOURMET

**French's**  
SINCE 1890