

Struer den 18. december 2007

Karry dressing til sild

3 spiseskefulde creme fraiche (38 % eller deromkring)
3 spiseskefulde mayonnaise
eventuel gurkemeje
knivspids karry
1 knivspids salt
lidt friskkværnet peber
4 – 6 syltede drueagurker
1 stort eller 2 spiseæbler gerne ned skrald
4 hårdkogte æg
Citron

Bland creme fraiche og mayonnaise med krydderierne. Den gule farve kan forstærkes med ganske lidt gurkemeje.

Drueagurker, æble og æg skæres / deles i små tern og vendes ned i dressingen med en ske.

Dressingen smages til med citronsaft

Julen 2007 – Klaus Zahle