



Salade nordique au hareng & à la betterave rouge



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 pommes de terre
sel
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
sel et poivre
1 bouquet d'aneth (ciselé)
4 carottes
3 betteraves (précuites)
4 harengs
2 petits bocaux de crème aigre
1 cuillère à soupe de crème de raifort

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les, laissez-les refroidir et coupez-les en petits cubes.
- 2.** Mélangez-les avec la mayonnaise, le sel, le poivre et l'aneth.
- 3.** Râpez les carottes.
- 4.** Râpez les betteraves rouges.
- 5.** Coupez les harengs en fines tranches.
- 6.** Mélangez la crème épaisse, le sel, le poivre et la crème au raifort.
- 7.** Utilisez un emporte-pièce pour dresser les assiettes.
- 8.** Commencez par une couche de salade de pommes de terre, puis de hareng, de crème épaisse et de carotte, une autre couche de crème épaisse et la betterave rouge.