

Rødmende silde-gratin

4 personer

Ingredienser:

¾-1 kg ferske sild
¾ spsk. salt
1 dl syltede rødbeder i terninger
1 dl syltede agurker i terninger
½ dl kapers
50 gram margarine
½ dl rasp



Fremgangsmåde:

Rens silden, fjern rygfinnen og benene. Skyl godt, indgnid med salt og fyld med blandningen af rødbeder, agurker og kapers. Læg silden i en smurt og raspstrøget form. Anbring resten af fyldet mellem sildene. Strø rasp over og kom små klatter margarine på. Bag i ca 20 minutter ved 225-250 grader.

Server

Med persillekartofler eller et stykke groft rugbrød.