

Squashkager

6 personer

Ingredienser:

Ca. 500 gram squash
2 tsk. salt
2 æg
4 spsk. fløde
25 g revet cheddarost

Fyld:

150 g sild
dild
rødløg



Fremgangsmåde:

Skyl og riv squashen fint. Læg squashen i et dørslag og strø salt over. Lad det stå i 30 minutter. Skyl og pres så meget vand ud som muligt. Bland squashen med sammemrørt æg, fløde og ost. Fordel blandingen i 6 smurte portionsforme gerne riflede og med aftagelig kant. Steges ved 200 grader C i 25-30 minutter. Afkøl. Læg sildestykker på og pynt med dild og ringe af rødløg.

Serveres

Som en lille forret eller på et koldt bord