

Silderuller med kaviarfylld

4 personer

Ingredienser:

¾ kg. Fersk sild eller ½ kg fileter

6 kogte kartofler

1 lille tube "kaviar"

2 løg

Salt og peber

25 gram smør eller margarine

2 tomater

2 dl. Fløde

1 bundt dild

Desuden:

2 spks. Rasp

25 gram smør eller margarine

1 bundt dild



Fremgangsmåde:

Filitér sildene hvis de er hele.

Fordel "kaviaren" på kødsiden af hver sildefilet, og rul dem herom fra hale til hovederne.

Pil løgene og skær dem i ringe. Smelt fedtstoffet og lad løgene snurre heri uden at tage farve. Pil kartoflerne, og skær dem i tynde skiver. Fordel kartoffel skiverne og løg i et smurt fad. Krydér med salt og peber.

Læg silderullerne her på. Skyld tomaterne, skær dem i både. Læg tomatbådene mellem rullerne.

Hak dilden. Bland den i fløden og hæld det i fadet.

Drys raspen over og fordel fedtstoffet over i klatter øverst og sæt det i ovenen. 25 – 30 min ved 200 grader eller 180 grader varmluft.

Skyld og hak det andet bundt dild og drys det over retten ved serveringen.