

Sillåda

Ingredienser:

1 spegesild
400 g forkogte kartofler
3 æg
3 dl mælk
1 mellem stort løg
salt
peber
hakket persille eller purløg



Fremgangsmåde:

Silden udvandes, fileteres og skæres i meget små terninger. Kartofler og løg skæres i skiver. Alle dele lægges lagvis i et ildfast fad eller på pande og overhældes med æggestand. Steges i ovn 30 min.

Æggestand:

Pisk æg og mælk sammen