

Silderuller med rejer og dild

500 g sildefileter

250 g pillede rejer

1 løg

1 dl fløde

1 spsk. rasp

Salt og peber

1 bdt dild

50 g smør eller margarine

Smør et ovnfast fad med lidt smør. Pil og hak løget. Fordel løget i fadet. Krydr sildefileterne med salt og peber. Fordel rejer på den sildefileterne sammen med dilden. Rul fileterne sammen herom fra hoved til hale.

Læg silderullerne på det hakkede løg. Hæld fløden ved og drys raspen over. Fordel resten af smørret i klatter øverst. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Der kan serveres kartofler, et fløde eller groft rugbrød til.