

Fyldte sild i Cocotte

8-10 sild

persilde eller dild

rasp

50 g. smør

Rens sildene og udben dem.

Fyld dem med små persillekviste eller dild blandet med salt og smør og luk dem sammen med en kødpind eller en tandstikker.

Læg sildene i Cocotten og drys salt og rasp på.

Fyldet kan også være smør rørt sammen med torske- rogn, sennep eller tomatpure.

Sildene mørner under låg ved 220 grader i ca 40 minutter.

Spis hvide kartofler til.

Jeg lagde lidt hvidvin i bunden for at fisken ikke skulle hænge fast, men det rækker vel også at smøre med lidt olie. Jeg spiste ristet rugbrød (hjemmebagt forstås) og rødbeder med peberrod som tilbehør.

Et rigtigt mandemåltid, gerne ledsaget af en mørk øl.

Hilsen Finn