



STEGT SILD MED RABARBER OG ÆBLER

INGREDIENSER (4 PERSONER)

4 hele sildefileter med skind
2 stilke rabarber, skåret i stykker
2 æbler, skåret i både
1 dl finthakket persille
2 dl rasp
75 g smeltet smør
Salt og peber
Små kogte kartofler

SÅDAN GØR DU

Vend sildefileterne i salt, peber og rasp.
Læg rabarber og æbler i et ovnfast fad.
Læg sildefileter oven på.
Hæld smeltet smør på sildefileterne og sæt retten i
ovnen i 10-15 minutter ved 225 grader.
Drys med persille og server med
små kogte kartofler.

DU KAN FANDE FLERE OPSKRIFTER PÅ PROJEKT FISK'S FACEBOOK SIDE

ifiska

NORDEA
FONDEN