

Fyllda äggskal

Ingredienser för 8 personer

8 st ägg

Fyllning

1,5 dl gräddfil

0,5 dl hackad dill

0,5 dl hackad kruspersilja

240 gram lössill varav 135 g sill

nymald vitpeppar

salt

Garnering

0,5 burk stenbitsrom cs.

30 g dill

Gör så här

1. Koka äggen tills gulan stannat men ändå har sin färg kvar. Kyl dem och skär bort små lock på varje ägg. Gröp ur innehållet som hackas. Spara äggskalen.
2. Rör samman gräddfil hackad dill och persilja. Blanda i så pass mycket ägghack att det blir en fast röra.
3. Låt sillbitarna med lök rinna av i en sil. Hack sillen fint och blanda nar i röran. Smaka av med nymald vitpeppar och ev. en aning salt.
4. Fyll äggskalen med fyllningen och toppa med rom och dill. Ev, överbliven röra kan serveras i separat skål.

