



## Sill i dillsås

**Ingredienser** 4 personer

---

400 g	steksill, 1 förpackning
0,5 st	squash, (ca 200 g)
1 st	gul lök, hackad
1 dl	crème fraiche
1 dl	mjölk
0,5 msk	maizena majsstärkelse
0,5 dl	dill, hackad

### Till servering

kokt potatis, sallad

### Tillagning

---

1. Skölj sillfiléerna hastigt i kallt vatten. Låt dem rinna av och dra bort eventuellt skinn. Sätt ugnen på 225°.
2. Skölj squash och riv den grovt på rivjärn. Fördela squash och lök i en ugnssäker form. Lägg sillen ovanpå. Blanda samman crème fraiche med mjölk, majsstärkelse och dill och fördela över alltsammans i formen.
3. Stek i mitt i ugn ca 15 minuter. Servera med kokt potatis och sallad. Nyponsoppa med smulat digestivekex blir gott som efterrätt.