

## Sildelagkage

4 sildefileter alm. marinerede eller krydderfileter

500 g kogte aspargeskartofler eller små fastekartofler

2 rødløg

3 dl ymer eller andet surmælksprodukt, creme fraiche eller skyr

200 g mayonnaise

3 kogte æg

1-2 bundter purløg eller dild

Skær de pillede kartofler i skiver og læg dem i bunden af et fad. Drys kartoflerne med hakket løg, og fordel de udskårne sild over kartofler og løg. Øs lidt sildelagen hen over lagene. Rør ymeren med mayonnaisen, smag til med salt og peber, og hæld halvdelen af blandingen i fadet, så alt er tildækket. Skær de kogte æg i skiver, læg disse over blandingen, og læg den sidste portion blanding over. Pynt fadet med masser af klippet krydderurt.

Tilberedes dagen før brug.