



FISK

Bakad röding med sandefjordsås och forellrom

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Bakad fjällröding, sandefjordsås med forellrom och gräslök samt kokt färskpotatis - vilken höjdare!

INGREDIENSER



800 gram rödingfiléer med skinn
600 gram färskpotatis
50 gram forellrom
1 knippe finhackad gräslök
3 dl creme fraiche
3 dl grädde
300 gram smör
50 gram vattenkrasse till garnering (valfritt)

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med att koka färskpotatisen och sätt ugnen på 180 grader.

2

Sätt igång såsen. Koka upp grädde, gå i med creme fraichen. När det börjar sjuda igen så stänger du av spisen och börjar mixa i smöret pö om pö med hjälp av en stavmixer. Att använda stavmixer underlättar så att inte såsen skär sig. Därför är det viktigt att montera i smöret lite åt gången. Smaka av med salt, vitpeppar och möjligtvis liten skvätt citronjuice för en syrligare touch.

3

Salta och peppra rödingen (använd vitpeppar, passar bättre till fisk). Pensla med olja och stoppa in i ugnen på ett fat med skinnsidan uppåt. Skinet hjälper till att hålla kvar fukten i fisken.

Röding går ganska fort att tillaga så räkna med att den behöver vara i ugnen ca 5-6 minuter för att inte den ska gå över och bli torr och överkokt. Dra sedan av skinnet efter ugnen.

4

Dags att servera! Finhacka gräslök och vänd ner den i såsen. Gå i med önskad mängd forellrom och rör om så allt blandas väl. Servera tillsammans med rödingen och färskpotatisen och njut av en god middag!