FISK

Bakad röding med sandefjordsås och forellrom

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

45

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.
Skinnet 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!