



Fisk med ansjovisdressing

Ingredienser 4 personer

4 st	portionsfiskar,, t ex skrubbskädda eller 4 bitar koki á 125 g
1 burk	ansjovisfiléer, (125 g)
0,5 msk	olivolja, + 2 msk olivolja
4 msk	dill, hackad
1 st	vitlösklyfta, pressad
2 msk	rödvinsvinäger
1 krm	nymald svartpeppar
Tillbehör:	
8 st	kokta potatisar
8 st	inlagda rödbetor, delikatess

Tillagning

Ansjovis ger en härlig sälta till dressingen.

1. Sätt ugnen på 225°. Låt ansjovisen rinna av men spara spadet.
Skär ansjovisen i små bitar.

2. Lägg fisken på en bakpappersklädd plåt.
Pensla med 1/2 msk olja och droppa över det sparade ansjovisspadet.
Tillaga fisken mitt i ugnen ca 15 min eller tills fisken är klar.

3. Blanda ansjovis, 2 msk olja, dill, vitlök, vinäger och peppar till dressingen.

4. Lägg fisken på tallrikar. Skeda över dressingen.
Servera med nykokt potatis och rödbetor.