



Foto: Charlie Drevstam

Gratinerad siklöja

Ingredienser 10 personer

400 g siklöjeflundror , eller små strömmingsfiléer
0,5 tsk salt
1,5 dl mellangrädde

Fyllning:

1 st liten rödlök
1 st purjolök, bit (ca 6 cm)
1 st dill, kruka
3-4 st persilja, kvistar
4 dl crème fraiche
100 g löjrom
0,5 tsk salt
1 krm svartpeppar, nymald

Tillagning

Fyllningen ska rinna av ca 6 timmar innan den rullas in i siklöjeflundrorna.

1. Skala och finhacka rödlöken. Ansa och hacka purjolök, dill och persilja. Blanda hacket med crème fraiche. Vänd ner löjrommen försiktigt så att kornen inte går sönder. Salta och peppra.

2. Låt blandningen rinna av i silduk minst 6 timmar, tills konsistensen påminner om färskost.

3. Sätt ugnen på 225°. Klipp av ryggsfenan på siklöjan. Lägg filéerna med skinnsidan nedåt. Salta och fördela fyllningen ovanpå. Rulla ihop och lägg rullarna tätt i en ugnssäker form. Bre eventuellt resterande fyllning ovanpå.

4. Häll över grädden och ugnsbaka siklöjan mitt i ugnen 25-30 min tills fisken är genomkokt.

5. Servera tillsammans med ost och bröd. Garnera eventuellt med dill och lite extra löjrom.