



## Kaviarbräserverad makrill

### Ingredienser

4 st	makrillar
	mjöl till panering
	smör till stekning
1 dl	kycklingbuljong
1 dl	torrt vitt vin
2 dl	grädde
2 msk	kalles kaviar
1 st	finhackad lök
	nymalen vitpeppar
1 tsk	tomatpuré

### Tillagning

---

1. Rensa och skär av huvud och stjärt på makrillen.
2. Snitta skinnet på filéerna.  
Mjöla och bryn dem ordentligt i smör. Lyft upp filéerna på en tallrik.
3. Häll buljong, vin, grädde, kaviar, lök och lite peppar i pannan. Tillsätt tomatpuré och vispa så att det blir slätt. Salt brukar inte behövas eftersom kaviaren brukar ge tillräcklig sälta.
4. Lägg tillbaka makrillen och sätt in i ugnen på 225 grader, övervärme, cirka 10 minuter.  
Om inte stekpannan tål ugnsvärme, så flytta över fisk och sås i en ugnssäker form och ställ in i ugnen.
5. Servera med pressad potatis.