



Lättrimmad fisk med löksås från Gudhjem

Ingredienser 4 personer

600 g	hokifilé, eller annan vit fisk
1 dl	salt, grovt
1 l	vatten, + lagerblad
1 st	lök

Löksås från Gudhjem:

2 st	gula lökar
1 msk	smör, till stekning
100 g	rökt fläsk, i tärningar
1 st	fiskbuljongtärning
2 dl	vatten
1 dl	creme faiche
1 msk	vinäger
2 tsk	strösocker
1 dl	öl
1 tsk	maizena majsstärkelse

Tillagning

Ett klassiskt recept som serveras med potatis och gröna bönor eller gulerötter – morötter.

1. Vänd fiskfiléerna i saltet. Lägg dem på ett fat, täck över och ställ i kylskåpet 2 timmar. Koka upp vatten med skivad lök och lagerblad.

2. Såsen: Skala och skiva löken, skär fläsket i tärningar. Fräs löken mjuk och glansig i smör, lägg fläsket att steka med och öka värmen så att det får lite färg. Häll på vatten och smulad fiskbuljong och koka 2 minuter, rör i creme fraiche och smaksätt med vinäger, socker och öl. Red ev med maizena utrörd i lite vatten.

3. Skrapa av saltet från, den nu lättrimmade fisken och koka den sakta ca 5 minuter tills den är nätt och jämnt kokt och delar sig fint i lameller. Servera den med med löksåsen, kokt potatis och kokta grönsaker.