

Tommys sommargös

2 personer

Tillagningstid ca 30 min

Detta behöver du:

400 g gösfile

Ströbröd

Salt

Citronpeppar

2,5 dl Gräddfil

3 msk majonäs

2 msk Sweet chilisås

Dill (gärna persilja och gräslök också)

100 g kräftstjärtar (alt. Räkor)

Blanda gräddfil, majonnäs, sweet/chili sås, kräftstjärtar och örter. Smaka av med salt.

Panera gösfiléerna på båda sidorna snabbt på hög värme (filéerna får inte genomstekta), krydda med salt och citronpeppar.

Placera varje filé på ett aluminiumfolieark, fördela kryddblandningen på varje filé och knyt ihop folien till ett paket och tillaga i ugn i 200C i 10 min.

Pressa över en citronskiva över fisken och servera med kokt färskpotatis och gärna lite nykokt sparris.

P.s

Kräftsill med kokt färskpotatis och hallandsfläder är magiskt som förrätt... 😊 D.s

Smaklig måltid!

/Fiskarn