

## **Stekt gös med bacon och parmesancrème**

4 personer  
2 schalottenlökar  
2 dl vitt vin  
2 dl creme fraiche  
1 dl riven parmesanost  
1 pkt bacon  
750g gösfilé  
Salt och svartpeppar  
Smör till stekning  
1 knippa färsk persilja  
1 citron

Finhacka schalottenlöken, lägg i kastrull och tillsätt vin. Låt koka ihop tills bara ett par matskedar återstår. Tillsätt crème fraiche och riven parmesanost. Värm upp så osten smälter och smaka av med salt och svartpeppar. Dra kastrullen från värmen men håll varmt.

Strimla baconet knaperstek och låt det rinna av på hushållspapper.

Stek gösfilén i smör i ca 2 minuter på varje sida salta och peppra.

Servera gösen med parmesancrème, bacon, hackad persilja, citronklyftor och nykokt potatis.

***Smaklig måltid***

/Fiskarn