

## Spättabakelser med philadelphiaost, kräftstjärter och hummersås.

4 port.

8 rödspätta filéer

8 skivor parmaskinka

1 ask färdigskalade kräftstjärter

1 ask philadelphiaost med paprika och örter

1 knippe dill

2 msk matlagningsgrädde

3 dl vitt vin

2 msk fiskfond

1 påse färdig hummersås, för att göra den lite godare, tillsätt lite hummerfond och en liten skvätt konjak.

Rulla filéerna till små bakelser, linda parmaskinka runt dem så de låser fisken. Ställ den i en eldfast form .Hacka dillen och kräftstjärternas fint. Blanda sedan ner allt i philadelphiaosten och tillsätt sen matlagningsgrädden så att blandningen får en lagom konsistens. Häll sedan i blandningen i bakelserna och ställ in dem i kylan för att vila en stund. Blanda sen vitt vin och fiskfonden. Häll blandningen sen i formen. Sätt på ugnen på 200 grader. Ställ in formen med folie över i ca 15 min på nedersta valsen. Ta av folien och flytta upp formen till mitten av ugnen. Ta ut dem efter ca 10-15 min.

Serveras med kokt potatis och en god sallad.

Denna rätten va verkligen en succé. Pröva!

Lycka till Jill

