

# Fiskbakelse (rödtungafilé) philadefiaost och kräftstjärtar serveras med vitvinsås och kokt potatis

4 port  
8 rödtungafiléer  
200 gram philadefiaost med smak av paprika och lök  
200 gram kräftstjärtar (färdigskalad i spad)  
1 kruka färsk gräslök  
1 kruka färsk dill  
1 dl crème frachie  
7 msk fiskfond ( touch of taste)  
1-2 dl vitt vin  
6 dl grädde  
2 msk honung  
salt 6 vitpeppar



## Så här gör du:

### Gör så här:

Lägg 2 filéer ihop - omlott och rulla ihop dem så att det blir som en kanelbulle med ett större hål i mitten. Lägg dem i en ugnsäker form. Sätt på ugnen på 150 grader. Blanda fiskfond och vinet. Häll detta sen runt fiskfiléerna. Lägg sedan i philadefiablandningen i varje bakelse. Ställ i formen i ugnen på nedersta valsen och låt den stå i ca 40 min. Efter 30 min ta ut den och häll av spadet i en kastrull, ställ in formen igen i ytterligare 10 min.

Koka potatisen under tiden så att den blir klar i samband med att fisk och sås blir klar. Lägg upp lite sallad på varje tallrik.

### Vitvinsås:

Efter att du har hällt av spadet ifrån fiskfonden, häll i grädden, salta och smaka av. Eventuellt kan det behövas lite vitpeppar. Låt såsen småsjuda på svag värme en liten stund. Häll sedan i maizenaredning tills såsen får rätt konsistens enligt ditt eget tycke och smak.

### Fyllningen:

Klipp gräslöken i små bitar.  
Hacka dillen mycket fint men spar några kvistar för garnering.  
Lägg i philadefiaosten och crème frachien.  
Hacka kräftstjärtarna i mindre bitar men spara några för garnering.

Vintips. **Pinot blanc**

**Lycka till och smaklig spis!**

**Kram Jill**