



Recept!

reso.nu

Janssons Rödtunga

Ugnsbakad rödtungsfilé runt ett gratinerat Jansson potatismos med en frestelse av ansjovis.

Ingredienser för 4 port

400 g	rödtungsfiléer (4 st filéer)
800 g	skalad potatis King Edward
1-2 burk	Grebbestads ansjovisfiléer
200g	smör
350 g	kokta klyftade rödbetor
	Salt och vitpeppar

Så här gör du:

Koka potatisen, spara lite av vattnet.

Gör ett mos av potatisen, 150 g smör och späd med potatisvattnet till ett fint mos. Smaka av med hackade ansjovisfiléer, spad, ev. salt och vitpeppar.

Spritsa det varma moset Ø12 cm på en eldfast tallrik. Salta rödtungsfilén och vira den runt moset och fäst med tandpetare.

Gratinera i 220° i ca 5 min tills moset har en fin gyllenbrun färg och att fisken är precis färdig. (56° innetemperatur på rödtungan.)

Bryn smöret tills du känner en nötdoft, tillsätt klyftade rödbetor och fräs en liten stund tills de är varma. Smaka av med salt.