

Isgädda med ost och citron!

Gäddan har ett oförtjänt dåligt rykte som matfisk. Många blir skrämda av lukten från gäddans slem. Men filear man gäddan och avlägsnar skinnet får man en råvara som luktar gott och som rätt tillagad är väldigt god. En smakrik ost, syrlighet från citron och lite grädde höjer gäddans vita, magra och fasta kött till skyarna!

Ingredienser:

Skinnfri gäddfilé från en 1-2 kilosgädda
2 dl riven Västerbottenost eller annan smakrik ost
Finrivet skal + saft av en halv citron
1 dl finklippt persilja
1,5 dl grädde
Nymald svartpeppar
Flingsalt
2 msk smör



Gör så här:

Sätt ugnen på 175°. Smörj en ugnsfast form som rymmer gäddfiléerna med smöret. Lagg i filéerna, salta och peppra efter smak. Tvätta citronen noga, riv det gula på skalet på finaste sidan av rivjärnet, pressa citronen. Häll över saft och fördela det rivna skalet på gäddan. Riv osten grovt, fördela den över gäddfilén. Häll grädden över gäddan. Grädda i mitten av i ugnen, 15-25 minuter, beroende på hur stor gäddan är. När osten fått fin färg och gäddans kött är ogenomskinligt vitt och lätt att dela på är den färdig. Strö över persiljan och servera med kokt potatis och en god sallad.

