



- 600 g färsk torskfilè
- 1 gul lök
- 4 msk lätrökt kaviar
- 2 dl creme fraiche

Sätt ugnen på 225 gr.

Dela fisken i portionsbitar. Vik in tunnare delar så att fiskbitarna blir jämntjocka.

Lägg dem i en smord ugnssäker form.

Skala och finhacka löken.

Blanda försiktigt kaviar och lök med creme fraiche.

Bred blandningen över fisken.

Stek i mitten av ugnen i 20 - 25 min.

Servera med potatis och kokta grönsaker.

TIPS: man kan också använda styckfrysta fiskfilèer som är praktiska att ha hemma ifrysaren. Låt fisken halvtina och förläng stektiden med 5 - 10 min.