



Braxen i vin	2
Ugnskocht sutare	2

Braxen i vin

Ingredienser

1 braxen c:a 2 kg
 1 msk salt
 3 msk smör
 4 msk mjöl
 4 dl vitt vin
 Lite köttbuljong
 Några persiljekvistar
 1 lagerblad
 5 vitpepparkorn
 3 äggulor
 Lite socker

Fjälla fisken och rensa den där efter, vill man kan man låta huvudet vara kvar men ta då bort gälarna. Gnid in fisken med salt och låt ligga någon timme, torka sedan lätt av saltet. Värm upp smöret i en gryta (där fisken får plats i) och fräs sedan mjölet där i, häll i vin och rör ut. Späd sedan med buljong så att konsistensen blir efter önskemål, gör det dock inte för tjock då det lätt bränner fast i botten då. Lägg i fisken, såsen ska stå minst jämnt över den. Lägg i pepperkornen, lagerbladet, det mesta av persiljan och låt koka sakta i c:a 20 minuter (eller tills köttet är genomkokt). Skaka grytan ofta så att inte såsen bränns fast i botten. Plocka sedan ur fisken men spara såsen.

Sila såsen, blanda i äggulorna och låt sedan sjuda en stund, smaka av med salt och socker.

Servera fisken på ett fat garnerat med några citronskivor och dillkvistar!

Ugnskokt sutare

Ingredienser

1 sutare, 1-2 kilo
 1 purjolök
 2 stjälkar selleri.
 Salt
 Peppar
 Lite olika örtekryddor

Såsen

Olja, vinäger, dijonsenap,
 hackad lök, rivet citronskal,
 salt, peppar

Rensa fisken, tag av huvudet om så önskas och tvätta sedan fisken noggrant. Salta, peppra och strö örtekryddorna i fiskens insida. Dela purjo och selleri i mindre bitar och stoppa in så mkt som möjligt inuti fisken, lägg fisken i aluminiumfolie och lägg ev. överbliven purjo, selleri tillsammans med fisken inuti folien. Låt stå i ugnen i c:a 50 minuter i 175 grader.

Tag 3 delar olja och 1 del vinäger, och blanda med resten av ingredienserna (mängd efter tycke och smak), värm upp försiktigt.

Servera med kokt potatis, helst färskpotatis.