

Smörbakad matjessill och potatis i panna med rädisor

8-12 port. vid buffé

Att smörbaka matjesfileerna i ugn gör att saltan kommer fram ännu mer och de smälter i munnen. Använd helst små, smöriga primörpotatisar av sorten Estelle eller Solist.

Ingredienser:

600 g färskpotatis, små, tvättade, gärna Estelle eller Solist
400 g matjessillfileer i bitar
50 g smör

Vid servering

10 st rädisor, skivade
1 bt gräslök, klippt

Tillbehör

gräddfil eller crème fraîche, valfritt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Smält hälften av smöret i en kastrull. Halvera potatisarna (fler bitar om de är större). Lägg dem i det smälta smöret och rulla runt så alla potatisarna täcks av smör. Fördela dem i en ugnssäker panna eller form, lämna plats för sillen. Skopa ca 1 msk av sillspadet över dem. Sätt in i ugnen och baka i ca 15 min. Ta ut pannan och fördela ut matjessillen mellan potatisarna. Klicka på resten av smöret på sillen. Sätt tillbaka pannan in i ugnen och stek i ytterligare 10 min, tills potatisen känns klara och fått lite färg. Skiva rädisorna tunt och klipp gräslöken under tiden. Häll upp gräddfil eller crème fraîche i en skål. Ta ut pannan och fördela rädisorna och gräslöken ovanpå. Servera direkt med gräddfilen till!



Smörbakad matjessill och potatis i panna med rädisor

8-12 port. vid buffé

Att smörbaka matjesfileerna i ugn gör att saltan kommer fram ännu mer och de smälter i munnen. Använd helst små, smöriga primörpotatisar av sorten Estelle eller Solist.

Ingredienser:

600 g färskpotatis, små, tvättade, gärna Estelle eller Solist
400 g matjessillfileer i bitar
50 g smör

Vid servering

10 st rädisor, skivade
1 bt gräslök, klippt

Tillbehör

gräddfil eller crème fraîche, valfritt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Smält hälften av smöret i en kastrull. Halvera potatisarna (fler bitar om de är större). Lägg dem i det smälta smöret och rulla runt så alla potatisarna täcks av smör. Fördela dem i en ugnssäker panna eller form, lämna plats för sillen. Skopa ca 1 msk av sillspadet över dem. Sätt in i ugnen och baka i ca 15 min. Ta ut pannan och fördela ut matjessillen mellan potatisarna. Klicka på resten av smöret på sillen. Sätt tillbaka pannan in i ugnen och stek i ytterligare 10 min, tills potatisen känns klara och fått lite färg. Skiva rädisorna tunt och klipp gräslöken under tiden. Häll upp gräddfil eller crème fraîche i en skål. Ta ut pannan och fördela rädisorna och gräslöken ovanpå. Servera direkt med gräddfilen till!



Smörbakad matjessill och potatis i panna med rädisor

8-12 port. vid buffé

Att smörbaka matjesfileerna i ugn gör att saltan kommer fram ännu mer och de smälter i munnen. Använd helst små, smöriga primörpotatisar av sorten Estelle eller Solist.

Ingredienser:

600 g färskpotatis, små, tvättade, gärna Estelle eller Solist
400 g matjessillfileer i bitar
50 g smör

Vid servering

10 st rädisor, skivade
1 bt gräslök, klippt

Tillbehör

gräddfil eller crème fraîche, valfritt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Smält hälften av smöret i en kastrull. Halvera potatisarna (fler bitar om de är större). Lägg dem i det smälta smöret och rulla runt så alla potatisarna täcks av smör. Fördela dem i en ugnssäker panna eller form, lämna plats för sillen. Skopa ca 1 msk av sillspadet över dem. Sätt in i ugnen och baka i ca 15 min. Ta ut pannan och fördela ut matjessillen mellan potatisarna. Klicka på resten av smöret på sillen. Sätt tillbaka pannan in i ugnen och stek i ytterligare 10 min, tills potatisen känns klara och fått lite färg. Skiva rädisorna tunt och klipp gräslöken under tiden. Häll upp gräddfil eller crème fraîche i en skål. Ta ut pannan och fördela rädisorna och gräslöken ovanpå. Servera direkt med gräddfilen till!



Smörbakad matjessill och potatis i panna med rädisor

8-12 port. vid buffé

Att smörbaka matjesfileerna i ugn gör att saltan kommer fram ännu mer och de smälter i munnen. Använd helst små, smöriga primörpotatisar av sorten Estelle eller Solist.

Ingredienser:

600 g färskpotatis, små, tvättade, gärna Estelle eller Solist
400 g matjessillfileer i bitar
50 g smör

Vid servering

10 st rädisor, skivade
1 bt gräslök, klippt

Tillbehör

gräddfil eller crème fraîche, valfritt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Smält hälften av smöret i en kastrull. Halvera potatisarna (fler bitar om de är större). Lägg dem i det smälta smöret och rulla runt så alla potatisarna täcks av smör. Fördela dem i en ugnssäker panna eller form, lämna plats för sillen. Skopa ca 1 msk av sillspadet över dem. Sätt in i ugnen och baka i ca 15 min. Ta ut pannan och fördela ut matjessillen mellan potatisarna. Klicka på resten av smöret på sillen. Sätt tillbaka pannan in i ugnen och stek i ytterligare 10 min, tills potatisen känns klara och fått lite färg. Skiva rädisorna tunt och klipp gräslöken under tiden. Häll upp gräddfil eller crème fraîche i en skål. Ta ut pannan och fördela rädisorna och gräslöken ovanpå. Servera direkt med gräddfilen till!

