

Smörbakad mat- jessill och potatis i panna med rädisor!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Smörbakad matjessill och potatis i panna med rädisor

8 port.

Ingredienser:

Matjessill o potatis i panna

600 g färskpotatis små, tvättade, gärna Estelle eller Solist

400 g matjessillfiléer i bitar

50 g smör

Vid servering

10 st rädisor skivade

1 knippe gräslök klippt
gräddfil eller crème fraiche, 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 ugnen och stek i ytterligare 10 min, tills potatisen känns klara och fått lite färg.

Skiva rädisorna tunt och klipp gräslöken under tiden. Håll upp gräddfil eller crème fraiche i en skål.

Ta ut pannan och fördela rädisorna och gräslöken ovanpå. Servera direkt med gräddfilen till!