

Basilika och Lime fylld Öring i folie

- 1 kg Öring (går lika bra med regnbåge, röding, lax) ca: 4 personer
- En knippe färsk Basilika
- 1 Lime frukt
- Smör (tillräckligt för att fylla buken på fisken)
- Salt och citronpeppar
- 1 burk Skagenröra (Arla köket)
- 2 hg skalade räkor
- 12 till 15 normalstora potatisar

Gör så här

Öringen:

Fisken skall vara väl rengjord och kan vara utan huvud (men om man föredrar att ha det kvar är det inga problem).

Riv av skalet på limefrukten mot ett rivjärn och hacka basilikan och lägg det i en skål som ni lägger i smöret och kryddar på med salt och citronpeppar.

Mängden salt och citronpeppar avgör man efter eget behov och smak.

Blanda ihop smöret med limefrukt skalet, basilikan och kryddorna som du nu fyller fisken buk med.

Förpacka in fisken väl med folie och lägg den på en plåt mitt i ugnen som då skall ha en temperatur på 200 grader.

Tiden som fisken skall vara inne i ugnen är cirka 45 minuter men känn efter med en gaffel om fiskens kött släpper lätt från ryggraden, gör den det är fisken klar, annars så låter man den vara kvar inne i ugnen ett tag till.

Såsen:

Lägg i räkorna i en kastrull eller en mindre stekpanna med höga sidor på, tillsätt lite smör och fräs dom en 1 till 2 minuter, tillsätt sedan Skagenpannan och låt det småkoka i cirka 5 minuter.

Börja koka potatisen efter fisken varit i ugnen halva tiden.

Skär upp den skalade limefrukten i klyftor om man vill krama ur lite extra saft på måltiden.

Servera gärna med färska grönsaker och då har ni fått en extrem god fisk måltid.