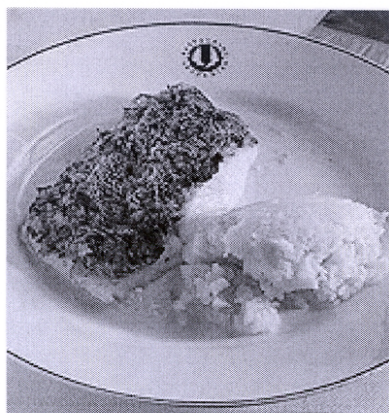


## Gösfilé à la Wedholm (4 pers)



Gör så här:

### Gösfilé:

1. Blanda smör, lök, brödinkräm och de fint hackade örterna med äggulorna till en massa.
2. Lägg gösfiléerna i en eldfast form. Salta och peppra. Stryk på ett tunt lager Dijonsenap. Lägg därefter på smör och brödblandningen så att det täcker fisken helt.
3. Slå vinet runt om fisken. Sätt in i 175° varm ugn i ca 10 minuter, lite beroende på filéernas tjocklek.
4. Sätt mot slutet formen under grillelement för att ge anrättningen en fräsigt och vacker yta.

### Ingredienser:

	<b>Gösfilé:</b>
8 hg	gösfilé
	<b>Tillbehör:</b>
200 gr	smör
60 gr	schalottenlök, finhackad
75 gr	brödinkräm vitt, passerat
1 kruka	basilika
2 kvistar	dragon, repad
2 kvistar	timjan, repad
2-3 st	äggulor
2 dl	vitt vin, torrt
	Dijonsenap
	salt och peppar
	potatis, kokt pressad
	persilja

### Servering:

Servera med pressad potatis till. Garnera med persilja.