

Recept I Simons panna

Dill & basilika bakad strömmings låda.

600 g stömmingsfile
2 äggulor
1 kruka basilika
1 kruka dill
2 klyftor vitlök
1 msk dijonsenap
matolja

Klipp bort toppfenana på strömmingen och rulla upp i smord form med köttsidan utåt.
Lägg äggulor, basilika blad, raspad dill, hackad vitlök, dijonsenap i mixerkruka och mixa till slät creme. Häll på olja i tunnstråle till det blir majonnäs. Smaksätt med salt och peppar.

Salta och peppra strömmingen och bred ut majonnäsen på strömmingen och baka av i ugn 200 grader i ca 20 min till den fått gräddad yta.

Servera med kokt potatis.