

Vårgädda i vitlök (För 4 pers)

1-1,5 kg hel gädda
salt
15-20 vitlöksklyftor
50 g smör
lagerblad
2 kryddmått timjan
1 knippe persilja
peppar
1 tsk vinäger

aluminiumfolie

Tillredning:

- 1 Fjälla gäddan. Skölj väl och gnid in fisken med salt runt om och inuti.
- 2 Ansa vitlöken, men behåll det tunna ytterskalet, då blir smaken mild och aromatisk. Fyll fisken med vitlöken, hälften av smöret, två lagerblad, timjan och persilja. Pepra lätt över fisken.
- 3 Lägg fisken på dubbelvikt aluminiumfolie och klicka på resten av smöret. Förpacka fisken i foliet och vik ihop ändarna ordentligt så att ingen vätska kan rinna ut.
- 4 Lägg paketet 30-40 min i glöden. Vänd fisken ofta så att den öses inne i paketet.

Servering:

Skär ett snitt i foliet och ät direkt ur paketet.

Tillagas rätten hemma läggs fisken på mage i en trång form. Stek den i ugn, 225 grader, i 40 min. Ös ofta och tag ut fisken när den fått stekyta och fenan går lätt att lossa. Sila stekskyn och tillsätt 2 dl vispgrädde. Smaka av med salt och vinäger.