



## Sejrygg med räkröra och brynt smör

### Ingredienser för 4 personer

- 800 gram Sejrygg (be oss dela den i lagom stora portionsbitar om du vill)
- 400 gram av vår hemgjorda räkröra
- 100 gram smör
- Vitpeppar
- Potatis
- Ingredienser till en sallad

### Så här gör du

1. Lägg fisken på ett stort fat och gnid in med rikligt med salt (torrimma) och låt fisken rimmas i minst 30 minuter.
2. Torka av Sejryggen och lägg den i en form. Peppra.
3. Baka fisken i mitten av ugnen i ca 125 rader tills innertemperaturen når 48 grader (använd en termometer på fiskbitens tjockaste del).
4. Bryn smöret: lägg smöret i en kastrull och smält det på hög värme. Fortsätt att värma smöret under vispning till det har fått en gyllenbrun färg och nötig doft.
5. Lägg upp den färdiga fisken på en tallrik och toppa med räkröran och brynt smör.
6. Servera med nykokt potatis och en grönsallad.