

# Rödtunga med västerbottenost, brynt smör, chili & lime

4 portioner



## Ingredienser

- 4 st rödtungor
  - 100 g västerbottenost, tärnad
  - 6 st salladslök, strimlad
  - 1-2 st röd chili, strimlade
  - 8 st champinjoner, skivade
  - 100 g smör
  - 2 st lime
- 

## Gör så här

1. Gnid in lite smör på bakplåtspappren, salta och peppra.
2. Lägg fisken på pappret och stek den i en varm panna i ca 5 minuter på varje sida.
3. Lägg fisken på ett nytt papper och vänd den.
4. Dra loss pappret efter stekning.
5. Tillaga klart fisken i 160C i ca 5 minuter eller tills fiskköttet lossnar från benen.
6. Bryn smöret, stek grönsakerna hastigt i det brynta smöret.
7. Lyft pannan från värmen och blanda i osten.
8. Servera gärna med lime och dragonslungad potatis.