

Ugnsbakad sejfilé med gremolata

100 portioner

12 kg sejfilé, i bit

Topping:

500 g panko

500 g ströbröd

500 g ost, riven

12 msk vitlök, mixad

500 g persilja, hackad

15 dl flytande margarin

Salt, peppar

Gremolata:

600 g persilja

12 msk vitlök, mixad

ca 20 citroner, skal

12 dl rapsolja

Salt, peppar

Gör så här:

Lägg fisk på bleck. Blanda alla ingredienser till toppingen och lägg på fisken. Kör fisken på kombi med 20% ånga och på 195 grader. Kör fisken till lagom temperatur tills innertemperaturen är cirka 42 grader. Mixa alla ingredienser till gremolatan och smaka av. Den ska smaka mycket!

Ringla över den färdigkörda fisken. Servera med potatispuré.

Lindbergs skola, Varberg