

Gäddpaté

Ingredienser

8 hekto gäddfärs finmalen.

6 ägg.

5 deciliter grädde.

2 matskedar vetemjöl.

1 citron.

2 teskedar salt.

1 kryddmått cayennepeppar.

2 kryddmått vitpeppar.

1 knippe dill.

Gör så här:

Värm ugnen till 175 grader.

Rör ihop gäddfärsen med 6 äggulor, grädde, vetemjöl, kryddor och finklippt dill.

Vispa ihop äggvitorna till hårt skum och rör ner i smeten.

Häll smeten i en avlång form och grädda i vattenbad i 175 grader i ugnen i cirka 75 minuter.

Servera med en grönsallad och kokt potatis.

En god sås som passar till kan göras av 1 del majonnäs, 2 delar crème fraiche, 1 burk stenbitsrom. Pressa i lite citronsaft, salta och peppra.