

Ansjevissufflé

Det här behöver man för 8 personer

2 gula lökar
50 g smör
7 msk vetemjöl
6 dl mjölk
8 ägg
1 tsk salt
225 g ansjovisfilé
2 tsk potatismjöl
2 dl lagrad ost

Servering

I portionsformarna tillsammans med en Vikabrödsörgås med Västerbottenost och purjolöksringar. Till detta dricks Falcon Bayerskt och OP

1. Sätt ugnen på 175 grader
2. Skala och finhacka löken. Fräs den lätt i smöret i en kastrull. Strö över vetemjölet och rör om
3. Späd med mjölken. Låt det koka upp under omrörning och sedan sjuda på svag värme under 3 minuter. Tag kastrullen från värmen.
4. Skilj äggulor och äggvitor. Rör ner äggulorna en i taget i kastrullen.
5. Låt ansjovisen rinna av väl. Hacka filéerna. Blanda ner dem, potatismjöl och ost. Låt allt svalna.
6. Vispa äggvitorna till mycket hårt skum. Blanda ner lite av dem i äggulesmeten. Vänd sedan försiktigt ner resten.
7. Fördela smeten i de smorda portionsformarna som får fyllas till högst tre fjärdedelar.
8. Grädda på galler i nedre delen av ugnen 25-30 minuter.
9. Sufflén serveras genast den tagits ur ugnen