

inköpslistan.se

Av: Brita Forsberg

4 port

Fisk, Huvudrätt, Fest

RÖDSÄTTA MED JORDÄRTSSKOCKSSÅS

Ingredienser

5 st jordärtskocka
1/2 st lök, gul
3 dl matlagningsvin
2,5 dl grädde, matlagning
500 g rödspättafile
1 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 tärning buljong, fisk

Gör så här

Hacka löken och bryn i stekpanna. Tillsätt skalade och rivna jordärtsskockor, buljong, vin och grädde. Låt koka i ca 10 min. Undertiden förbereds fisken: salta och peppra filéerna och vik ihop. Lägg ner i såsen och koka under lock ytterligare 5 min.

Serveras med kokt potatis och grönsaker