

inköpslistan.se

Av: Ola M

4 port

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

RÖDSPÄTTA- ENKELT & FESTLIGT

Ingredienser

450 g rödspättafile
(100-125 gram/pers)
2 dl ris *(typ Uncle Ben)*
2 tärningar buljong, fisk
1 tsk salt *(3/4 - 1 tsk)*
1 krm vitpeppar *(1/2 - 1 krm)*
2 dl creme fraiche
(gärna fettsnål men kokbar)
1 st citron *(saften av 1/2)*
60 g stenbitsrom *(röd ger finast färg)*
1 msk dill *(frusen funkar också)*

Gör så här

1. koka riset (i stor kastrull med höjd ca 5-6 cm) under lock, enligt anvisningar men bara halva koktiden ca 10-12 minuter.

2. Lägg i fiskfilerna, dessa kan vara frusna.

3. Salta/peppra och fördela citronsaften över fisken.

4. Koka resterande tid på svag värme under lock, ca 8-12 minuter.
Nu är riset & fisken kokta.

5. Blanda försiktigt ihop creme fraiche och stenbitrommen.
Fördelas över fisken.

6. Garnera med citronskivor och dill.

7. Serveras direkt ur kastrullen.
Ät och njut!!