

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

4 port

RÖDSPÄTTAFILÉER I UGN

Ingredienser

600 g rödspättafile
2 msk margarin
1,5 tsk salt
1,5 tsk svartpeppar
1/2 tsk citronpeppar
5 dl creme fraiche
1/2 tsk dragon
2 klyftor vitlök
1 tärning buljong, höns
1 st citron

Gör så här

1. Smörj en ugnsform. Strö i citronpepparn. Salta och peppra filéerna och lägg dem i ugnsformen. Rör ihop de övriga ingredienserna till en sås och bred över spättafiléerna. Täck formen och grädda i ugnen i 20-25 minuter på 175 grader.