

FISKFILÈRULLAR MED ÖRTER

Det här behövs till 8 pers :

Fiskrullar

8 filèer av plattfisk à ca 150 g

1 tsk grovt salt

Färskmalen peppar

200 g Danazola-ost i mindre bitar

2 dl grovhackade blandade kryddörter (tex dill, persilja, körvel)

Tillbehör

50 g smör

4 purjolökar i tunna strimlor, ca 600 g

6 morötter i tunna stavar, ca 450 g

2 dl torrt vitt vin

2 dl matlagningsgrädde

2 tsk grovt salt

Färskmalen peppar

1,5 kg potatis

Gör så här :

Tillbehör

Smält smöret gyllenbrunt i en stekpanna. Stek grönsakerna på medelhög värme under omrörning i ca 5 min. Tillsätt vitt vin , grädde, salt och peppar och låt det koka upp och sjuda tills grönsakerna reducerats något och blivit mjuka.

Koka och pressa potatisen.

Fiskrullar

Sätt ugnen på 175 grader.

Krydda filèerna med salt och peppar . Rulla fiskfilèerna tätt med skinnsidan inåt kring kryddörter och ost. Dela rullarna på mitten och ställ i en smord form.

Ställ mitt i ugnen ca 15 min . Lägg upp på varma tallrikar: 2 st rullar, en hög pressad potatis och rikligt med grönsaksröra.