

MUSSELYLDA FISKRULLAR

Det här behövs till 8 pers :

Ca 1000 g filèer av plattfisk

3 tsk salt

2 burkar musslor i vatten (à 275 g)

1 dl hackad persilja

2 hackade vitlöksklyftor

4 msk smör

3 dl fiskbuljong, gjord på tärning och musselspad

Tillbehör :

Pressad potatis, champinjonsås, blandad sallad, persilja.

Gör så här :

Hacka musslorna och blanda med hackad persilja, hackad vitlök och smör.

Lägg fiskfilèerna på en skärbräda. Strö på salt. Fördela musselfyllningen på filèerna och rulla ihop dem.

Lägg rullarna tätt samman (med skarven ned) i en låg vid kastrull.

Gör i ordning fiskbuljongen och håll den över fisken tillsammans med musselspadet.

Koka fisken på svag värme ca 10 min.

Gör en champinjonsås på två burkar champinjonsoppa, smaka av med salt och peppar.