

FISKERULLER MED LAKS/SPINAT OG SAFRANSAUCE

INGREDIENSER FISKERULLER

Ca. 500g rødspættefileter – 150 g friske spinatblade – 200 g røget laks i tynde skiver – hvid peber citronsaft

FREMGANGSMÅDE

Skyl spinatbladene grundigt i flere hold vand og nip stilkene af. Blancher bladene 1-2 min i kogende vand, skyl i koldt vand og pres bladene fri for væde. Fordel spinatblade og røget laks på rødspættefileterne. Rul fileterne sammen og læg dem i et smurt ovnfast fad. Krydr med hvid peber og dryp med citronsaft. Dæk fadet med folie og sæt det i ovnen ved 175 grader i ca. 20 min

www.madforsjov.dk

INGREDIENSER SAFRANSAUCE

2 skalotteløg – 10 g smør – 1½ dl tør hvidvin – 2 dl fiskefond – 1 knsp safran – 2 ½ dl piskefløde – havsalt og friskkværnet peber

FREMGANGSMÅDE

Svits finthakkede skalotteløg klare i smør uden at de tager farve. Tilsæt hvidvin og fiskefond og kog ind til det halve. Kom safran og piskefløde ved og lad saucen koge for svag varme i ca. 5 min. Smag til med salt og peber.