

Hans' køkken  
8.12.2011

## Havtaske/ havkat tomatkompot hyldeblomstsauce

6 pers.

90 g fisk pr person  
salt peber smør olie

Sauce.

2 stk ch løg  
1/2 dl lys vineddike  
1 1/2 dl hyldeblomst  
2 dl hvidvin  
2 dl piskefløde  
salt peber olie

Tomatkompot

100 g sukker  
75 g smør  
1/2 dl eddike  
5 stk tomater  
25 stk oliven u/sten  
2 løg  
75 g mandelsplitter  
2 tsk revet peberrod  
høvlet peberrod til pynt

Rens fisken den skæres ud i portion stykker krydderes med salt og peber steges i olie smør lige inden serveringen.

Sauce.

Pil løg de hakkes fint sautes af i olie tilsat vineddike det koges væk, derefter tilsættes hvidvin og hyldeblomst, koges ned til det halve. Kom piskefløden på det koges jævnt, blendes lige inden serveringen smages til med salt og peber-

Tomatkompot.

Pil løgene de skæres i tynde både, skær tomater i både fjern kernerne og del oliven fjern stenen.

Brun sukker af i en gryde tilsæt smør, kom engridenserne i, lad det simre 15 til 20 min smag til med salt og peber. Luges inden servering.