

Stegt rødfisk m/agurk ala creme tomatsauce

100 gr. Fisk pr. person
Olie, salt, peber

2 stk. agurk
2 dl. Piskefløde
½ dl. Citronsaft
Salt – peber

Sauce:

800 gr. Tomat
50 gr. Smør
1 spsk. Timianblade
Salt, peber, sukker

1 spsk dild

Agurk:

Skræl agurkerne - skær dem igennem og fjern kernerne.

Skær dem i tykke stænger.

Lad agurkerne trække i koldt vand med salt i ½ time.

Agurkerne balncheres.

Hæld agurkerne op i en sigte.

Kog piskefløden ind til den jævner.

Kom agurkerne i og smag til med salt, peber og citronsaft.

- dild ved
servering

Sauce:

Dyp tomaterne i kogende vand - flå skindet af.

Skæres over - tryk kerner og saft af.

Hak tomatkødet meget fint.

Smelt smørret.

Tilsæt timian og tomatkød.

Lad saucen simre 6-8 min.

Smag til med salt, peber og sukker.

Fisk:

Rens fisken for ben og skæl.

Skæres i portionsstykker.

Steges på skindsiden i olie.

Krydders med salt og peber.

Vendes lige inden den er færdig.