

Fiskefilet og remoulade

Opskrift til 4 personer

Ingredienser

Fiskefilet

- 4 store rødspættefileter
- 2 æg
- 100 g mel
- 50 g rasp
- 1 tsk. salt + lidt peber
- godt med olie + smør til stegning

Grov remoulade

- 100 g blomkål
- 1/2 løg
- 2 spsk syltet agurk (i hakket tilstand - jeg brugte cornichoner)
- 1 æble
- 3 dl creme fraiche
- 1 spsk. karry
- 1 tsk. sukker
- 1 tsk. gurkemeje
- smag til med salt og peber
- 1 spsk. citronsaft

Andet

- 4 skiver god rugbrød
- citronskiver
- salat eller lidt grønt til maden

Sådan gør du

1. Start med at lave din remoulade: hak blomkål og løg fint (brug evt. en minihakker eller food processor)
2. Hak også de syltede agurker og æble fint - her foretrækker jeg at hakke i hånden, så det ikke bliver for splattet
3. Kom det i en skål og bland med resterende ingredienser
4. Smag til om der mangler ekstra salt, peber, citronsaft eller sukker. Sæt den på køl imens du klargør dine fisk
5. I en dyb tallerken blandes mel, rasp, salt og peber
6. I en anden dyb tallerken slås æg ud og piskes sammen
7. Gør en pande klar med fedtstof (olie til en start)
8. Vend så rødspættefileterne først i ægget og derefter i melblandingen, - og så hen på panden med olie
9. Steg dem på den ene side i 3 minutters tid og vend så - jeg bruger middel-høj varme, ikke helt op for varmen. De skal være sprøde og med farve, men ikke brændte. Lige inden de er færdige, kommer jeg en skefuld smør på panden. Så kan de lige nå at blive dejlig sprøde i dette i 30

sekunders tid.

10. Fortsæt med de sidste rødspætter. Når alle er stegte serveres de med remouladen, frisk rugbrød og en skive citron