

Fiskedolmere i salatblade

4 personer

Ingredienser:

800 g rødspættefileter

½ tsk. salt

Fyld:

¼ kg champignon

1 skalotteløg

15 gram smør

1 dl fløde

Salt og friskkværnet peber

6-8 icebergsalatblade

175 ml crème fraîche

1 tsk. maizena

1 dl. hvidvin

½ tsk. salt

Tilbehør:

Løse ris og salat

Sådan gør du:

Fisken drysses med salt.

Champignon og løg hakkes fint og svitses i smørret.

Fløden, salt og peber tilsættes, og fyldet koges ind, til det er cremeagtigt.

Salatbladene dryppes i kogende vand og lægges til afdrypning.

Crème fraîche, maizena, hvidvin og salt piskes sammen.

Champignonfyldet fordeles på fileterne, som rulles sammen.

Salatbladene rulles om fiskerullerne.

Dolmerne lægges i et ildfast fad.

Crème fraiche-blandingen hældes over.

Gratineres 15-20 minutter ved 225 grader.

