

Fiskefiletruller med bacon og fyld

4-6 personer

Ingredienser:

8 fiskefileter
8 – 16 tynde skiver bacon eller
god røget skinke
salt – peber
olie
200 gram kogte gulerødder
150 gram tørret abrikos
3 dl fløde
50 gram usaltet smør
2 tsk. sukker
1 spsk. dijonsennep

Sådan gør du:

Fisk:

Abrikoser og gulerødder, der er forkogte, blendes til en puré.

Fileterne krydres med salt og peber og et tyndt lag af puréen smøres på hver filet.

Fileterne rulles sammen og omvikles med 1-2 stykker bacon og lægges i en tykbundet gryde. Tilsæt lidt fiske- eller hønsebouillon, overdæk med folie og damp fileterne i ca. 4 minutter.

Lys sennepssovs:

Smør smeltes i en gryde, sukker og fløde tilsættes og reduceres til sovsen får en cremet konsistens (jævn evt. med lidt maizena). Gryden tages af blusset og dijonsennep røres ud i sovsen. Sovsen må ikke koge efter at senneppen er tilsat. Smag til med salt og peber. (Sovsen kan også laves med mælk og melbolle).

Server retten:

med en saute af sæsonens grøntsager og små kartofler.

Saute:

Rødløg, squash, rød peberfrugt skæres i mindre stykker og sautes på en pande i lidt olie i ca. 6 min. Tilsæt evt. ½ dl. hønsefond så squashen ”koges ud” og får smag. Smag til med salt og peber.

