

Fiskefiletruller med peberfrugtcreme og sauterede grønsager.

4-6 personer

Ingredienser:

500g rødspættefilet

225g fersk laks

Saft fra en appelsin

500g gulerødder,

1 squash

½ knoldselleri

Peberfrugtcreme:

2 store røde peberfrugter

3 spsk. olivenolie

1 tsk. honning

1 tsk. paprika

Sådan gør du:

Peberfrugterne bages hele i ovnen 20-30 minutter ved 200 grader. Pil herefter skralden af og blend kødet med olien, honning, paprika, salt og peber til en fin og ensartet masse. Sættes herefter på køl.

Skør en strimmel laks og læg på hver rødspættefilet. Rul fileterne sammen og læg dem i et ovnfast fad. Hæld appelsinsaften ved og drys med salt og peber. Fold stanniol henover fadet og prik med en gaffel. Damp fisken i ovnen ved 200 grader i 15-20 minutter.

Skær gulerødder, squash og knoldselleri i fine strimler og sauter dem i olie i en wok eller sauterpande til de er møre. Smag til med salt og peber.

Servering:

Læg en bunke med grønsager på tallerken og anret en fiskerulle oven i. Dryp herefter med peberfrugtcreme.

