

# Rødspættefileter svøbt i bacon med hasselback kartofler

2 personer

## Ingredienser:

250 g rødspættefileter  
30-50 g pesto  
5-8 skiver bacon  
300 g kartofler  
olie  
bakke rucolasalat  
2-4 tomater  
evt. asparges  
6-8 icebergsalatblade

## Dressing:

1,5 dl crème fraîche 18 %  
2-3 spsk. dild  
salt og peber

## Tilbehør:

Hasselback kartofler, rucolasalat og dressing

## Sådan gør du:

Skræl kartoflerne og snit dem. Smør kartoflerne med olie og drys med groft salt, evt. paprika. Bag dem i ovnen ved 225 grader i ca. 40 minutter til de er møre. Vend rødspættefileterne i pesto, rul dem sammen og sno et stykke bacon omkring. Brug en tandstik til at holde baconen på plads. Rødspættefileterne brunes på panden eller grilles i ca. 3-4 minutter på hver side. Rengør salat og tomater og snit den i passende størrelser. Rør creme fraîche med dild og smag til med salt og peber.

## Server :

hasselback kartofler, rucolasalat og dressing



½