

Ørredboller med skaldyrssauce

300-400 g ørredfilet

1½ dl piskefløde

2 æggehvider

1½ spsk. maizena

1 tsk. salt

1 spsk. sherry

½ tsk. paprika

½ l fiskesuppe eller bouillon

Sauce:

20 g margarine/smør

2½ spsk. mel

½ dl fløde

200 g rejer eller krabbekød – eller halvt af hver

salt og peber

Ørreden blændes i foodprocessor med fløde, æggehvider, maizena og salt. Farsen smages til med sherry og paprika. Farsen formes med en ske som små boller der koges i 5 minutter i fiskesuppe.

Saucen: Margarine eller smørret smeltes i en gryde, melet drysses i og der spædes op med den fiskesuppe som bollerne har kogt i. Fløde og rejer og eventuelt krabbekød kommes i saucen. Smages til med salt og peber og herefter tilføjes ørredbollerne.

Retten varmes igennem og serveres enten som en frokostret eller som let middagsret.

Tilbehør kan være flutes og/eller salat.