

Fladfisk med selleri (serveres som en bøf – med sprøde løg og champignon)

2 fiskefilet pr. person

½ - 1 citron

1 selleri

1 bk. Champignon

To store rødløg

persille

Tilbehør: små persille kartofler evt. kryddersmør

Selleri skære i tern. Koges og moses. Røres med (mælk, fløde eller smør) til en fast mos

Fisk vendes i mel med salt og peber. Steges i smør eller olie

Løg skæres i skiver og lægges på pande. Steges.

Champignon i skiver på samme pande. Steges.

Servering: en fladfisk dækkes med sellerimos. En anden fladfisk lægges over. Dryppes med citron

Løg – champignon blanding lægges over.

Retten kan også gratineres med lidt reven emmentalerost. De stegte fiskefileter lægges da i et ovnfast fad. Løg og champignon hældes over og det hele drysses med ost. I ovnen ved høj varme i et par minutter.

