

Rødspættegryde

Ingredienser:

500 g rødspættefileter

2 spsk. smør

2 løg

6 spsk. kapers

2 dl hakkede syltede agurker

½ dl cognac

3 spsk. tomatpure

1 tsk. salt

2 dl fløde

Saften af ½ citron

Fremgangsmåde:

Sovs. Først laves sovsen, hvori rødspættefileterne senere skal dampes. De hakkede løg let steges i serveringsgryden, og heri tilsættes kapers og agurk i små tern og det steges videre inden cognac, tomatpure, piskefløde, salt og peber tilsættes. Dette koger op, og heri lægges rødspættefileterne, let dryppet med citronsaft og bøjet let sammen. Fisken dampes under låg i sovsen i ca 10 – 12 minutter. Serveres med fx løse ris.

