

Rødspætter i svøb

Denne ret består af rødspættefileter svøbt i bacon med hasselbagte kartofler.

Ingredienser:

250 g rødspættefileter

30 g pesto

5 skiver bacon

300 g kartofler – i ensartet pæn størrelse

Olie

½ bakke rucola

2 tomater

½ dl creme fraiche 18%

2 spsk. frisk dild

Salt, peber og paprika



Fremgangsmåde:

Skræl kartoflerne og snit dem. Smør kartoflerne med olie og drys dem med groft salt og paprika. Bag dem i ovnen ved 225 grader i 40 minutter, til de er møre.

Vend rødspættefileterne i pesto og rul dem sammen og sno et stykke bacon omkring. Brug fx en tandstik til at holde baconet på plads. Rødspættefileterne brunes på panden eller grilles 3 – 4 minutter på hver side. Rengør rucolaen og tomater og snit det i passende størrelser. Rør creme fraichen med dild og smag til med salt og peber.

Tilbehør:

Hasselbagte kartofler rucolasalat og dressing.