

Pighvar i sennepssovs

Ingredienser

800 g pighvarfilet

Kogelage

3 dl vand

3 dl tør hvidvin

1 laurbærblad

2 skalotteløg

1 kvist timian

2 kviste persille

5 peberkorn

2 tsk. salt

Sovs

2 skalotteløg

1 – 2 spsk. Smør

3 dl piskefløde

Kogelage

2 spsk. Dijonsennep

salt og peber

maizena

Pynt

persille

Fremgangsmåde:

Kog fisken ved svag varme i 8 minutter.

Svits de finthakkede løg i en mindre gryde. Tilsæt fløde og kogelage. Kog sovsen op og jæv den med maizena. Tilsæt salt og peber. Læg fisken i et ildfast fad og hæld sovsen over og sæt efterfølgende fadet i ovnen i 20 minutter ved 230 grader.

