

Fiskeragout



Ingredienser:

1 kg torskfilet

Saft af en citron

5 dl vand

peber og salt

1 laurbærblad

Sauce:

3 spsk. smør

3 spsk. mel

1½ dl bouillon

2½ dl hvidvin

2 spsk. citronsaft

Fyld:

2 æggeblommer

159 g frosne rejer

150 g champignon – fra dåse

4 sardiner i olie

1 bdt. persille

Fremgangsmåde:

Rejerne skal tøj op, langsomt. Vask og tør fiskefileterne og dryp dem med citronsaft. Læg dem i kogende vand tilsat salt, peber og et laurbærblad og lad dem koge næsten møre ved svag varme ca. 5 minutter. Tag dem op med en hulske,

Bag smør og mel af med bouillon. Tilsæt hvidvin og citronsaft. Leger saucen med æggeblommerne.

Fiskefileterne, der er skåret i store stykker, afdryppede champignon og rejerne samt de halverede udbenede sardiner varmes meget forsigtig i saucen. Ved anretningen pyntes retten med små persilleduske. Der kan serveres persillekartofler eller løse ris til.