

Gaaaards opgaver

Fiskefileter med remoulade og rejer

Ingredienser:

- 4 fiskefileter
- 2 spsk. rug- eller hvedemel
- 50 g smør
- Salt og peber

Endvidere (til remouladen)

- 5-6 syltede agurker
- 1 spsk. kapers
- 1 dl mayonnaise
- 1 tsk. karry
- 1 spsk. citronsaft
- Peber
- ½ bakke karse

Fremgangsmåde:

Fiskefileter (torskefileter i rette størrelser købt hos fiskemanden)

Vend fiskefileterne i melet og steg dem gyldne i smørret. Krydr dem med salt og peber.

Remoulade

1. Skær de syltede agurker ud i små tern og hak kapersene fint med en kniv.
2. Rør mayonnaise med karry, citronsaft og peber. Skær karsen af bakken og rør den i mayonnaisen sammen med agurkerne og de hakkede kapers.

Anret fiskefileterne på et fad med lidt salat til pynt, karse og citronbåde.

Glem ikke rejerne, der også skal være af en ordentlig kvalitet fra fiskehandleren!

Desuden skal du også have en julekvavit under armen.

Glæder mig meget til at smage sagerne.

God fornøjelse!