



Forret

»Oluf special« stjernesked

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 små *Rødspættefileter kogte*
- 4 små *Rødspættefileter paneret stegt*
- 4 stk. *Kryddere*
- 200 gr. *Rejer*
Rasp, salt og peber til panering
Fedtstof til stegning
Karse og salatblade
- 1/2 ltr. *Mornay-sauce 5%*
- 1 ds.. *Aspargessnitter*

Fremgangsmåde:

De 4 upanerede filetter dampes i kryddervand, bestående af vand, eddike, salt, 4 peberkorn og 1 laurbærblad, eller i lidt hvidvin i 5-6 min. tages op og drypper af.

De 4 panerede filetter steges i smør. Den kogte filet må gerne være kold, men den stegte skal helst være lun ved serveringen.

Asparges snitterne varmes i sovsen og smages til med salt og peber.

Anrettes på en desserttallerken, først salatblade, oven på en krydder, så den kogte og den stegte, lidt asparges sovs hældes over, pyntes med rejer, et par overskårne cherrytomater og karse. Resten af den varme asparges sovs sættes på bordet i en lille skål.