

DEKKEDE FÆRØT

600 G. FOREL
2 PORRER
200 G. KNOLDSELLERI
2 GULERØDDER
1 FENNIKEL
CITRON
FRISK ESDRAGON
2 ½ DL. BOUILLON
SMØR OG PERSILLE

Skyl forellerne og drys dem med salt indvendig. Porrerne skæres i tynde ringe, selleri og fennikel i fine tern, og gulerødderne i strimler. Halvdelen af grønsagerne fyldes i fiskene sammen med lidt citronsaft. Forellerne sættes i ovnen i et smurt, ildfast fad ved 200 g. i ca. 30 min.

Resten af grønsagerne svitses i smør, bouillonens tilsættes sammen med estragon. Lad saucen koge til grønsagerne er møre, blend og smag til med salt og Peber. Drys hakket persille over umiddelbart før servering.

Server forellerne med grønsagssaucen samt kartofler.