

## HUMMERHALER FRA LÆSØ

8 store fiskefileter (rødspætte, skrubbe)

8 hummerhaler

### Hvidvinssovs:

250 g champignon

4 dl. fiskebouillon

2 dl. tør hvidvin

2 dl. piskefløde

citronsaft

75 g. smør

maizena

havsalt og hvid peber

Rul hummerhalerne ind i fileterne, fiksér dem med tandstikkere. Læg dem i et smurt ildfast fad, ret tæt.

### Hvidvinssovs:

Snit champignonerne fint, damp dem i lidt smør, tilsæt så vinen, fiskebouillon og lidt citronsaft, fløde og krydderier. Lad sovsen koge nogle minutter inden den hældes over fisken. Dæk med alufolie og kom fisken i en 200 g. varm ovn i 15 minutter.