

SØTUNGE MED REJER

8 små søtungefileter
100 g. smør
250 g. champignon
200 g. rejer
1 spsk. citronsaft
1 dl. tør hvidvin
2 dl. piskefløde
1 dusk persille

Krydr fileterne med salt og peber. Rul dem sammen, med skindsiden indad, og kom 2 tandstikker i hver. Vend dem i smeltet smør på en pande, bare 2 minutter. Kom dem derefter i et ildfast fad, sammen med hvidvinen og dæk med alufolie. Kom dem i en 190 grader varm ovn i 10 minutter. Dryp de skivede champignoner med citronsaft, og vend dem i smør på en pande ved svag varme, sammen med rejerne. Hæld fløden ved og kog op i kort tid. Smag til med salt og peber. Hæld blandingen over fiskerullerne, drys med persille og bag videre i ovnen i 8-10 minutter. Servér med ris og brød.