

S E J F I L E T

Sejfilet med nye kartofler og persillecreme.

Arbejdstid: ca. 30 min.

Kogetid: ca. 15 min.

ikke egnet til frysning.

3/4 kg. sejfilet
3/4 kg. nye kartofler
3 dl. vand
1/2 dl. hvidvinseddike
salt

Del fiskefileterne i mundrette stykker og skrab de nye kartofler. Kom kartoflerne i en gryde med vandet og tilsæt salt. Lad det koge i godt 5 min. Kom fiskestykkerne i sammen med vineddike og kog ved meget svag varme endnu 5 min. Tag det fra varmen.

Persillecreme:

Blanchér den skyllede, nippede persille kort. Hak den fint og kom den i gryden med fløde og smør. Kog kort og smag til med salt og peber.

Fordel persillecremen over fisk og kartofler ved serveringen.

Friskhakket persille og/ eller dild kan yderligere drysses på. Citron er godt til.

