

R  
Ø  
D  
S  
P  
Æ  
T  
T  
E  
F  
I  
L  
E  
T  
B  
R  
E  
T  
A  
G  
N  
E

## RØDSPÆTTEFILET BRETAGNE

600 g. rødspættefileter  
1 skalotteløg  
1 spsk. citronsaft  
1 dl. fiskebouillon  
2-3 dl. æblecider  
4-5 dl. piskefløde  
havsalt og kværnet peber  
1 gulerod  
1 porre  
75 g. haricots vert  
1 squash

Læg det hakkede løg i bunden af en høj sautérpande. Krydr fileterne med havsalt og kværnet peber, og dryp dem med citronsaft. Fold dem sammen og læg dem i panden. Hæld bouillon og æblecideren over, og damp fisken under låg 5-7 minutter. Tag fileterne op og hold dem varme. Si bouillon, kom den i en gryde og kog den ind til det halve. Kom fløden i og kog igennem til en passende konsistens. Smag til med havsalt, kværnet peber og citronsaft. Skær alle grøntsagerne ud i alumette - tændstiktynde strimler. Blancher dem kort i en gryde med kogende saltet vand, de skal bevare deres sprødhed. Fordel grøntsagerne på varme tallerkner, og arranger fisken ovenpå og slut med sovsen.