

R I S T E T M U L T E

Ingredienser: 600 g multefilet m. skind
1 stk. sellerihoved/knold
8 stk. skalotteløg
20 stk. små sorte oliven
2 kviste rosmarin
4 stk. tomat
0,5 dl hvidvin
1 spsk hvidvinseddike
olivenolie
smør
salt og peber

Opskriften er til 4 personer.

Pil skalotteløgene og steg de hele løg sprøde i olivenolie ved svagt blus i ca. 15 min. Den langsomme stegning får den sødlige smag frem i løgene.

Selleriknolden skæres i tern (ca. 1x1 cm) som ristes i lidt smør, til de er gyldne. Smag til med salt og peber.

Multen skæres i portionsstykker, ridses på skindsiden med en skarp kniv og krydres med salt og peber. Steg fisken et par minutter på skindsiden i lidt olie på en varm pande. Skru ned for blusset og lad fisken stege videre (stadig på skindsiden) indtil kødet bliver hvidt og fast.

Oliven/rosmarin sauce:

Tomatkødet skære i tern og koges sammen med oliven, finthakket rosmarin og hvidvin i ca. $\frac{1}{2}$ time. Tilsæt 1 spsk. hvidvinseddike, kog saucen hurtigt igennem, og smag til med salt og peber.

Både kartofler, ris og pasta egner sig til denne ret.



Alt i årstidens fisk