

STEGT RØDTUNGE MED KÅLKARTOFLER

(4 PERSONER)

4 RØDTUNGER A CA. 350 G.

SALT, PEBER OG MEL, SMØR OG OLIVENOLIE.

Salsaverde:

3 spsk. hakket persille

1 spsk. hakket mynte

3 spsk. kapers

6 ansjosfileter

1 stort fed hvidløg

1 tsk. dijon sennep

ca. 3 spsk. citronsaft

1 $\frac{1}{4}$ dl. olivenolie

salt og peber

Kålkartofler:

500 g. kartofler

$\frac{1}{2}$ savoy eller sommerkål

salt, peber

Olivenolie

Efterse fiskene og rids $\frac{1}{3}$ ned langs rygbenet på begge sider. Drys med salt og vend dem i mel.

Kom alle ingredienserne til salsaen, bortset fra olien, i en foodprocessor og tænd. Tilsæt olien lidt efter lidt og smag sauceen til. Hæld salsaen i en skål.

Skræl kartoflerne og riv dem på det grove jern. Snit skålen fint og bland den med kartoflerne. Drys dem med salt og peber, og steg dem i olivenolie på en varm pande ad to omgange. Skrab hele tiden med en spatel, så den ikke hænger i. Når kålkartoflerne er færdige og lidt brunede lægges de over på et fad og holdes varme.

Steg fiskene i brusende smør tilsat lidt olie på en pande ca 4 min. På hver side. Læg dem over på fadet med kålkartoflerne efterhånden som de bliver færdige.

Server fiskefadet med salsa verde.