

SVÆRDFISK

Det skal du huske at købe.!!

3 SKIVER SVÆRDFISK
200 GR. SVAMPE (CHAMPIGNON ELLER ØSTERSHATTE)
200 GR. FROSNE SKALREJER
 $\frac{3}{4}$ - 1 L. FISKE BOUILLON (AF TERNING)
3 STK. SALATBLADE TIL SERVERING
KARTOFLTER EFTER ØNSKE - STEGEMAGARINE - KAPERS

Sværdfiske bøfferne saltes let og vendes i mel ell. Panermix. Svits de udskårne champignoner på panden i rigeligt fedtstof og læg dem til side.

Behold fedtstoffet på panden og suppler hvis det er nødvendigt. Steg sværdfisken omhyggeligt ved god varme 5 minutter på hver side.

Sovsen opbages med margarine og mel samt fiskebouillon (terning) til sidst en god sjat mælk eller fløde og det koges igennem. Tilsæt endelig ikke salt da fisketerningen er rigelig salt i forvejen, men vrid gerne peberkværnen. Når sovsen er af kog kommer de kun lige optøede rejer og finthakkede kapers i HUSK - DET SKAL IKKE VÆRE EN KAPERSSOVS, DER SKAL KUN KOMMES EN LILLE SNIP KAPERS FORBI EN GANG IMELLEM.!!

Sværdfiske bøfferne lægges i et serveringsfad ved siden af hinanden på hvert sit salatblad, champignonerne fordeles ovenpå, og over hver bœf kommer en eller to skefulde af stegeskyen.

Sovsen i en skål ved siden af og små fine kartofler til. En hvidvin / Rosevin eller en kold øl, passer godt til denne lækre ret.

Velbekomme!