

Fiskfilé julienne

Ingredienser för 4 personer

600 gram fiskfilé (vitfisk typ hoki, sej, torsk...)

1 tsk salt

1 tsk curry

1 st purjolök

2 st morötter

1 msk rapsolja

Sås

2,5 dl grädde (mat-, mellan)

0,5 dl torrt vitt vin

2 tsk majsstärkelse (Maizena)

pudra över lite citronpeppar (efter egen smak)

Gör så här

1. Skär fisken i ca 3 cm stora kuber och strö över salt.
2. Skölj och strimla purjolöken. Skala morötterna och skär i tunna stavar. Fräs morötterna i oljan och curryn i ca 3 minuter. Lägg i purjolöken och fräs i ytterligare 2 minuter.
3. Ställ åt sidan.
4. Vispa ihop ingredienserna till såsen i en traktörpanna och koka upp den.
5. Lägg i fisken och låt den koka sakta under lock i ca 5 minuter tills fisken är färdig, peppra med citronpeppar.
6. Blanda försiktigt i grönsakerna.

