

Rödspätta med rödbetor, kapris och lök

Ingredienser för 4 personer

4 st rödspättor

Panering

mjöl

ägg

ströbröd

salt

peppar

Toppa med

150 gram brynt smör 3 st rödbetor

0,5 dl kapris

1 st lök

1 knippe dill

1 st citron

Gör så här

1. Vänd spättorna i mjöl, uppvispat ägg och slutligen ströbröd. Salta och peppra rejält.
2. Stek spättorna några minuter i rikligt med smör.
3. Smält smöret och låt det bli lite brynt. Vänd ner hackade rödbetor, kapris och hackad lök. Servera fisken med rödbetssmöret ovanpå, garnera med dill och citronklyfta.
4. Serveras med kokt potatis

