

Rödspätta, saffransås och brysselskålsallad

Ingredienser för 4 personer

potatis
8 st små rödspättafiléer
smör

Saffransås

5 dl crème fraîche
1 paket saffran
2 st schalottenlök
cayennepeppar
salt
peppar

Sallad

20 st brysselkål
1 st granny smith
1 st schalottenlök
vitvinsvinäger

Gör så här

1. Salta och peppra filéerna. Skala och koka potatisen.
2. Skala och hacka schalottenlöken och fräs i lite smör i en gryta. Blanda ner crème fraîche, saffran, koka upp och smaka av med salt och peppar.
3. Rulla spättorna och lägg i en ugnform, slå på såsen och ställ in på 175 grader i ugnen. Tills fisken når 48 grader.
4. Skär av fästet på brysselkålen och plocka av bladen försiktigt. Tärna äpplet och schalottenlöken, fräs äpple, lök i lite smör. Tillsätt bladen från brysselkålen och smaka av med salt, peppar och lite vitvinsvinäger.
5. Servera fisken med pressad potatis och lite brysselkålssallad.

