

# Spättfiléer med varm tomatsalsa

## Ingredienser för 4 personer

400 gram rödspättafiléer  
Färskost  
1 stor rödlök  
3 st vitlösklyftor  
Coctailtomater i olika färger  
Färsk basilika  
Smör  
Salt och peppar

## Gör så här

1. Skiva rödlöken, hacka vitlöken och dela tomaterna i klyftor.
2. Stek lök, vitlök, tomater tillsammans med färsk hackad basilika i smör. Salta och peppra efter smak.
3. Lägg två spättafiléer i en stekpanna med färskost emellan. Stek några minuter på var sida.
4. Serveras med kokt potatis eller ris.

