

Spätta med purjolök i senapsgrädde.



4 portioner.

600-800 gram spättafilé eller annan plattfisk

salt

2 stycken medelstora purjolökar

2 matskedar smör eller marfarin

3 deciliter creme frachie

1 deciliter vispgrädde

1 tesked ljus fransk Dijonsenap

potatis

morötter

Gör så här.

Salta rödspettafiléerna lätt.

Strimla det vitapå purjolöken och fräs det lätt i matfettet utan att bryna det.

Tillsätt cremé frachie och grädde och vispa ner senapen.

Vänd försiktigt ner fiskfiléerna i gräddblandningen och sjud sakta under lock 5-7 minuter.

Servera med kokt potatis och rårivna morötter.