

FISKRÄTTER I FOKUS

Rödspätta med krossad
potatis, örter och
vitvinssås

OSCAR Banquet Ljus Såsbas
1 liter för 1,5 liter färdig sås
Artnr.: 10423

OSCAR Fiskfond
1 liter koncentrat
Artnr.: 296518



Rödspätta med krossad potatis, ärter och vitvinssås

10 PERSONER

Ingredienser:

10 rödspättor, hela eller i filéer
(alternativt använd skrubba/flundra)

Sås:

100 g hackad schalottenlök
50 g smör
krossad vitpeppar
4 dl vitt vin
2 dl mjölk
40 ml OSCAR Fiskfond, koncentrat
8 dl OSCAR Banquet Ljus Såsbas
peppar
2 citroner

Krossad potatis:

1 kg färskpotatis
100 g smör
100 g ärtor
persilja
grönsaker efter säsong

Tillagning:

- Tillaga rödspättan som du vill, eventuellt panerad i mjöl och stekt i smör.
- Fräs löken i smör, tillsätt vin och koka ihop till halva mängden.
- Tillsätt därefter mjölk, fiskfond och grundsås, låt koka i 4-5 minuter och smaka av med peppar och citron.
- Koka färskpotatisen mjuk i osaltat vatten.
- Mosa helt lätt ihop potatis och smör, tillsätt färska örter och färskhackad persilja.
- Servera rätten med säsongens grönsaker.

