



FISKEKONEN.DK

## Helstegt rødspætte med citronsauce



### Du skal bruge:

#### 4 personer

4 hele rødspætter

1 dl hvedemel

2 spsk rapsolie til stegning

#### Sauce:

3 spsk hvedemel

5 dl fiskebouillon

2 pasteuriserede

æggeblommer

½ dl citronsaft

#### Tilbehør:

Kogte kartofler

200 g sukkerærter

### Sådan gør du

- Skyl rødspætteerne godt, og dup dem tørre med køkkenrulle.
- Vend rødspætteerne i mel krydret med salt og peber.
- Varm halvdelen af olien på en slip let-pande, og steg to rødspætter ad gangen. Først med rygsiden nedad. Steg i ca. 6 min.
- Vend fisken og steg i yderligere 6 min.
- Kog sukkerærterne i 2 min. Lad dem dryppe af.
- Pisk mel og bouillon sammen i en gryde, og lad koge i 5 min.
- Pisk æggeblommer sammen med citronsaft, og tilsæt lidt af den varme sauce.
- Rør æggemassen i saucen under omrøring, og varm saucen op. Saucen må ikke koge.
- Smag til med salt og peber.

Servér rødspætteerne med sukkerærter, kartofler og citronsauce.

**Tip:** I stedet for rødspætte kan du anvende ising eller skrubbe.