



FISKEKONEN.DK

Hvidvinsdampet rødspættefilet med tomatsalsa



Du skal bruge:

4 personer

500 g rødspættefileter

1 dl hvidvin eller bouillon

500 g tomater

2 peberfrugter

1 rødløg

1 fed hvidløg

1 rød chili

5 kviste bredbladet persille

1 spsk olivenolie

1 spsk eddike

1 spsk akaciehonning

Tilbehør:

Kogt pasta

Sådan gør du

- Tænd ovnen på 200 grader.
- Krydr skrubbefileterne med salt og peber, og rul dem sammen.
- Læg skrubberne i et ovnfast fad, og hæld hvidvin ved.
- Damp skrubberne i ovnen i ca. 12 min.
- Hak tomaterne fint.
- Skær peberfrugter og rødløg i små tern.
- Flæk chilien, fjern kerner, og hak chilien fint.
- Vend tomater med peberfrugt, rødløg, presset hvidløg, chili og hakket persille.
- Tilsæt olivenolie, eddike og honning, og krydr med salt og peber.
- Servér med pasta og tomatsalsa.

Tip: I stedet for skrubbe kan du anvende ising eller rødspætte. Rødløg kan erstattes af almindeligt løg, men det gør salsaen stærkere og mere kraftig i smagen. Chilien kan undlades. Bredbladet persille kan erstattes af kruspersille.