



FISKEKONEN.DK

Rødspætteruller med parmaskinke og pasta



Du skal bruge:

4 personer

4 rødløg

2 spsk olivenolie

4 stilke rosmarin (evt. 1½ tsk. tørret)

2 dl hvidvin

8 rødspættefileter (ca. 450 g)

8 skiver parmaskinke

peber

400 g kort pasta

Sådan gør du

- Skær løgene i store tern. Svits løgene i 1 spsk olie i en gryde i et par min.
- Tilsæt finthakket rosmarin og hvidvin. Lad løgene simre i 15 min.
- Flæk rødspættefileterne. Læg de to stykker rødspættefilet i forlængelse af hinanden, og rul dem sammen til en rulle.
- Fold en skive parmaskinke sammen på midten på den lange led, og rul den rundt om fiskerullen. Fortsæt på samme måde med alle rødspættefileter og parmaskinke.
- Stil rullerne i et ildfast fad med bagepapir, drys med peber, og bag i ovnen i 15 min. ved 225 grader.
- Kog pastaen i rigeligt letsaltet vand i det antal min., som er angivet på pakken.
- Vend den færdigkogte pasta og 1 spsk olivenolie grundigt sammen med løgsaucen.

Servér rødspætterullerne med pastaen og en stor skål salat.

Tip: I stedet for rødspætte kan du anvende ising, skærising, skrubbe eller rødtunge