

Smørrebrød med paneret rødspætte og rodfrugtemoulade

4 pers.

8 fileter af rødspætte - skærisning eller skrubbet kan også bruges

Ca 2 dl vand

2 dl mel

1 tsk salt

5 dl pankoras (fås hos din lokale asiatiske købmand)

100 g smør

1 dl solsikkeolie

Remoulade:

2dl karrypickles (se opskrift her på siden)

2dl. Hjemmerørt mayonnaise (se opskrift her på siden)

Krydderurtesalat

1 lille håndfuld plukkede blade eller kviste af dild, kørvæl, brøndkarse eller karse

Et par dråber citronsaft

Lidt olivenolie til at marinere urterne med

Anretning

Evt. lidt syltede løg (se opskrift her på siden)

1 citron skåret i både

4 skiver rugbrød

Smør til brødet

Fremgangsmåde

Remoulade:

1. Hak pickles fint på et spækbræt med kniv eller kør kort i en foodprocessor.
2. Rør Pickles og mayonnaise sammen og smag til med salt og peber.

Fiskefileter:

1. Rens og skær fiskefileterne halvvejs igennem på midten og fold dem, så de er dobbelt tykkelse. Krydder med salt og peber.
2. Pisk vand og mel sammen til en tynd glat dej, vend fileterne i dejen så der kun hænger et tyndt lag på og vend dem derefter i pankoraspen.
3. Varm en stor pande op og steg fileterne i smør og olie - evt. af to omgange, ca 2 minutter på hver side, til de er sprøde og gyldne. Lad dem dryppe kort af på køkkenrulle.

Krydderurtesalat:

1. Skyl blade og kviste og vend dem forsigtigt med olie og citronsaft.

Anretning:

Smør rugbrødet med smør, læg to lune fiskefileter ovenpå, kom derefter en god skefuld remoulade på og top til sidst med krydder-urtesalaten samt lidt syltede løg.

Server med citronbåde til at presse over.

