



Paneret fiskefilet - LUX

1 kg.store, faste kartofler 1 tsk.salt ¼ tsk.friskkværnet peber ¾ dl olie	Kartoflerne vaskes godt.. Tør den ned papir fra køkkenrullen. Skær kartoflerne ud i stave eller i 3 mm tykke skiver. Tør dem i et rent viskestykke. Varm olien på en tykbundet pande. Brug 2 pander. Brun dem ved kraftig varme 2 min. Vend dem hele tiden med en palet kniv. Dæmp varmen og drys salt og peber over. Videresteg kartoflerne 15-20 min., til de er møre. Vend dem ofte. Skru op for varmen mod slutningen at stegetiden, så kartoflerne kan blive gyldne og sprøde, serveres rygende varme!
<i>Remoulade</i> 200 G MAYONNAISE 1 spsk kryddereddike (hvid balsamico) 1-2 tsk Dijonsennep 1 spsk hakkede syltede agurker 1 spsk kapers 2-3 spsk hakket persille ½ spsk frisk esdragon eller 1 tsk tørret	Det hele røres sammen Stilles koldt til I skal spise
<i>2 fiskefilet af fladfisk til hver</i> <i>æg</i> <i>Rasp</i> <i>salt</i> <i>peber</i> <i>smør/olie</i> <i>citron</i> <i>Persille</i> <i>Smør</i> <i>2 ss rejer pr person</i>	Fiskefileterne tørres godt i køkkenrulle Drysses med salt og ligger og trækker i 10 minutter Vendes i sammenpisket æg og i rasp Lægges forsigtigt på en tallerken og trækker i 10 minutter Brug to pander til at stege På en pande varmes olie og smør op. Brug rigeligt olie Når smørret har snakket af lægges fiskefileterne forsigtigt ned i det varme fedtstof. Steges ved mellemvarme til de er sprøde og lysebrune. Serveres med nye kartofler, persille, smørklat og remoulade. Pyntes med rejer