



Paneret fiskefilet

<i>Kartofler</i>	Kartoflerne skræbes og koges i vand, så det lige dækker Tilsæt 1 ss salt Koger i 20 minutter
<i>Remoulade</i> <i>3 ss mayonnaise</i> <i>2 ss pickles</i> <i>½ ss kapers</i> <i>½ tsk karry</i>	Det hele røres sammen Stilles koldt til I skal spise
<i>1 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</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 På en pande varmes olie og smør op. 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