

Landskrona Direkt och
eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Bergtunga filé à la Soto Mayor

21-50 min

- 0,5 kg bergtunga
- 0,25 dl olja
- 0,5 st rödlök finhackad
- 0,25 st citron efter smak
- vitpeppar efter smak
- salt efter smak
- mjölk efter smak
- vetemjöl efter smak
- fritureolja

Rensa, skölj och filéa fisken. Blanda till marinaden och håll den över filéerna. Låt dem sedan ligga kallt i några timmar. Torka av filéerna, doppa dem i mjölken, låt dem rinna av och vänd dem i mjöl. Värm oljan till ca 180 grader och fritera filéerna.

Tag upp filéerna och låt dem rinna av på hushållspapper.

Lägg upp dem på varmt fat, gärna på stekta brödkrutonger, och garnera med friterad eller färsk persilja och citronklyftor servera med kokt, pressad potatis och t ex champinjonsås eller tomatsås.