

Citronstek hälleflundra med caesarsallad

Ingredienser

4 bitar hälleflundra à 160 g

1 Smör till stekning

1 dl pressad citronjuice

1 msk honung

1 tsk malen svartpeppar

Caesardressing:

2 st äggulor

2 dl olivolja

100 g riven parmesan

1 msk hackad vitlök

0.5 dl mjölk

1 msk rödvinsvinäger

1 st sardell

romansallad

salt och peppar

Gör så här

1. Värm upp citronjuicen i en kastrull och reducera, det vill säga koka ihop tills 1 matsked återstår, tillsätt honung och svartpeppar. Tag av citronjuicen från plattan och pensla den på fiskens översida.

2. Hetta upp smör i en stekpanna och stek fisken, cirka 2-3 minuter på varje sida.

3. Caesardressing: Mixa ihop äggulor, vitlök och sardeller. Häll i oljan droppvis under vispning tills det blir en krämig sås.

4. Tillsätt parmesanosten och smaka av med salt och peppar. Blanda i salladen och servera den tillsammans med fisken.