Rødspætteroulader med Prosciutto di Parma, hvidløgssmør og fennikelsalat

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser
8 stk. rødspættefileter uden skind (eller anden fladfisk)
4 skiver Prosciutto di Parma
600 g små kogefaste kartofler
4 fed hvidløg, delt i to
4 spsk. smør
4 spsk. finthakkede urter (fx dild og persille)
Salt og peber
1 spsk. citronsaft
2 stk. fennikel

Sådan gør du:

- Del hver skive Prosciutto di Parma i to på langs. Rul hver rødspættefilet i Prosciutto di Parma til små roulader.
- Kom kartofler, hvidløg, smør og urter i en ildfast form. Steges i ovnen ved 180 grader i ca. 20 minutter, til kartoflerne er møre.
- Steg rødspætterouladerne i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter.
- Skær fenniklerne i tynde skiver med en skarp kniv. Vend fenniklen ind i kartoflerne. Smag til med salt, peber og citronsaft.

- Server grøntsagerne på et fad, og top med rødspætterouladerne.

Tip: Du kan fx komme lidt finthakkede urter i rødspætterouladerne for at give ekstra smag.