

Fiskfilérullader med Prosciutto di Parma, vitlökssmör och fänkålsallad



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

8 fiskfiléer utan skinn (t.ex. rödspätta)
4 skivor Prosciutto di Parma
600 g små kokfasta potatisar
4 vitlöksklyftor, halverade
4 msk smör
4 msk finhackade örter (t.ex. dill och persilja)
Salt och peppar
1 msk citronsaft
2 fänkålsstånd

Gör så här:

- Dela varje skiva Prosciutto di Parma på längden. Rulla in varje fiskfilé i Prosciutto di Parma till små rullader.
- Lägg potatis, vitlök, smör och örter i en ugnsfast form. Grädda i ugnen på 180 °C i ca 20 minuter tills att potatisen är mör.
- Baka fiskrulladerna i ugn på 180 °C i ca 10 minuter.
- Skär fänkålen i tunna skivor med en vass kniv. Vänd ned fänkålen i potatisen. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

- Servera potatisen och fänkålen på ett fat och toppa med fiskrulladerna.

Tips: Tillsätt gärna lite finhackade örter i fiskrulladerna för extra smak.