Flyndrerulader med Prosciutto di Parma, hvitløkssmør og fennikelsalat

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser
8 stk. flyndrefileter uten skinn (f.eks. rødspette)
4 skiver Prosciutto di Parma
600 g små kokefaste poteter
4 hvitløksfedd, delt i to
4 ss smør
4 ss finhakkede urter (f.eks. dill og persille)
Salt og pepper
1 ss sitronsaft
2 stk fennikel

Fremgangsmåte

- Del hver skive med Prosciutto di Parma i to på langs. Rull hver flyndrefilet i Prosciutto di Parma til små rulader.
- Ha poteter, hvitløk, smør og urter i en ildfast form. Stek i ovnen på 180 grader i ca. 20 minutter til potetene er møre.
- Stek flyndreruladene i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter.
- Kutt fenniklene i tynne skiver med en skarp kniv. Vend fennikelen inn i potetene. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

- Server grønnsakene på et fat og topp med flyndreruladene.

Tips: Du kan gjerne ha litt finhakkede urter i flyndreruladene for ekstra smak.