

Röding med hollandaisesås

Ingredienser för 4 personer

- 4 rödingfiléer
- Salt och peppar
- 3 äggulor
- 1-2 msk grädde
- 150 – 200 g smör
- Färskpressad citronsaft, cirka 1 msk
- Salt
- Sockerärter, haricots verts eller bellaverde
- Evt potatis



Gör så här

Om du vill ha potatis till, börja med att skala den och sätta på den. Sen är det fiskens tur:

Lägg fiskfiléerna i en smord form med skinnet nedåt. Salta. Låt gå i 100 grader tills fisken är klar, ca 42 graders innertemperatur. Det tar kanske 5 – 10 minuter. Man ser tydligt när fisken blir vitare på ytan och det går utmärkt att provsmaka för att se om den börjar bli klar. Hellre lite rå kärna inuti än överstekt! Dra av skinnet innan du lägger upp på tallrikarna.

Koka grönsakerna i lättsaltat vatten enligt eget önskemål.

Hollandaise

Blanda äggulorna med grädden och värm försiktigt på låg värme under vispning tills det börjar tjockna. Lägg i smöret klickvis under vispning tills såsen är lagom tjock. Smaka av med salt och citronsaft.

Det här receptet kallar mamma för "Nick's hollandaise" och det är lite fuskigt eftersom man använder grädde och inte smälter smöret i förväg. Men jag har aldrig misslyckats med det och tycker att såsen blir jättegod.

När allt är klart är det bara att lägga upp snyggt och servera!