



”*Spättafiléerna får här sällskap av sötma från honungen, krispighet från nötterna och en god krämighet från såsen.*”



PAKET MED SPÄTTAFILÉ BLÅMÖGELOST, HONUNG OCH VALNÖTTER

Blanchera isbergssalladsblad stora nog att rymma spätta léerna. Koka upp vatten och lägg i salladsbladen i ett par minuter. Ta upp dem och spola med iskallt vatten. Låt bladen kallna. Grovhacka och rosta valnötter i lite olja. Rulla ihop léerna. Lägg 2 léer (eller en stor lé) i varje paket. Lägg i blåmögelost (eller ett alternativ), honung och hackade valnötter. Om inte paketet håller ihop, stick tandpetare igenom. Fräs schalottenlök i smör i en stekpanna, häll på vitt vin. Koka in någon minut. Tillsätt creme fraiche. Lägg i salladspaketen i pannen. Täck med lock. Koka i 10 minuter. Garnera med lite örter.

Basilikaslungad potatis: Koka bitar eller små potatisar av fast sort. Häll av vattnet. Lägg i smör och hackad basilika och låt smöret smälta, vänd runt potatisen.

4 personer

- ca 600 g spättafiléer
 - isbergssalladsblad stora nog att göra knyten med.
 - blåmögelost; cambozola, blue bavaria eller chevre.
 - 4 tsk honung
 - 4 msk hackade valnötter
 - 4 schalottenlökar
 - 1 dl vitt vin
 - 4 dl creme fraiche
 - örter, till exempel timjan
- basilikaslungad potatis:
- potatis av fast sort
 - hackad basilika
 - smör
 - salt och peppar

ALTERNATIV

Spättafilé kan ersättas med rödtungafilé, bergtungafilé eller vitlingfilé.