

Rødfisk med hvidløg og peber

2 kg rødfisk (eller anden fast fisk)
4 fed hvidløg
6 gulerødder
3 porrer
6 stilke bladselleri
8 tsk. peber (groft, friskkværnet)
6 tsk. groft salt
3 limefrugter
3 dl vand
Olie

Pynt

Friske korianderblade
Limebåde



Serveringsforslag

Kan anrettes på fad med korianderblade og limebåde. Server med ris eller nudler.

Alternative råvarer

I stedet for rødfisk kan bruges andre magre, faste lyse fiskearter. Forårsløg kan fint bruges i stedet for porrer. Kan krydres og pyntes med purløg i stedet for korianderblade.



Befri fisken for skind og ben. Del den i mindre stykker.

Skær gulerødder, porrer og bladselleri i tynde stave. Hak hvidløgene fint.

Steg hvidløgene, tilsæt grøntsagerne (i nævnte rækkefølge) og lad dem stege i 2 minutter. Tag dem op.

Steg fiskestykkerne med salt og peber 3 minutter. Tilsæt limesaft og vand.

Tilsæt grøntsagerne igen og lad retten stege ca. 1 minut.

