

## Under Broen

v/ Michael Neumann

Toldbodgade 20

6860 Hvide Sande

Tlf. 97 31 30 40



### Dampet Havtaskefilet

*m. rosévinsgulerødder*

*spinatkartoffelsoufflé*

*safranris m. sesamfrø*

*champagnesauce m. hummerstænk*

250 g havtaskefilet

Fileten gøres fri af hinde, dampes ca. 12 – 14 min. i vand og lidt hvidvin samt citron.

Gulerødder i Julienne dampes i Rosévin ca. 2 – 3 min.

#### *Safranris*

Dampet jasminris tilsat lidt hakket safran. Risen sættes i smurt form m. sesamfrø i bunden – varmes i ovn.

*Spinatkartoffelsoufflé – 3 pers.*

6 bagekartofler til 3 pers., 1 dl. cremefraiche 18 %,  $\frac{1}{2}$  løg, 2 spsk. dijonsennep, 100 frisk spinat.

Kogte kartofler blendes, tilsættes spinat, creme fraiche, dijonsennep, hakket løg.

Bages i form ca. 20 min.

*Champagnesauce – 3 pers.*

$\frac{1}{2}$  l fiske fond,  $\frac{1}{4}$  l fløde,  $\frac{1}{4}$  citron, 1 dl champagne el. Cremant

Fiskefond indkoges m. piskefløde, tilsmales med citron. Sauce tilsættes champagne og serveres umiddelbart efter.



**Hurra for Fisk  
Hvide Sande kogebogen**