



## Abborre med svamp- och fläksås

### Ingredienser 4 personer

---

600 g	abborrfilé, utan skinn
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	smör
0,5 dl	persilja, finhackad

#### **Svamp- och fläksås:**

300 g	skogschampinjoner
200 g	rimmat fläsk
1 msk	smör
1 msk	vetemjöl
1 dl	rött vin, fylligt
0,5 l	vatten
1 st	köttbuljongtärning
0,5 tsk	rosmarin, grovstött
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

#### **Tillbehör:**

kokt eller pressad potatis

### Tillagning

---

Insjöfisk, som exempelvis abborre, går mycket väl ihop med kraftiga tillbehör som en sås på rödvin, svamp och fläsk. Det är också gott att servera de stekta abborrfiléerna med en röra på svamp och fläsk. Då kan det behövas lite kallt smör eller gräddfil till den kokta potatisen.

1. Sås: Dela svampen i mindre bitar. Tärna fläsket. Fräs svamp och fläsk i smör i en stor stekpanna tills alltsammans fått fin färg. Salta och peppra.

2. Pudra över mjölet och rör om. Häll på rödvinet och vattnet. Smula över buljongtärningen och strö i rosmarinen. Sjud utan lock ca 5 minuter under omrörning.

3. Smaka av såsen med salt och peppar. Värm före servering.

4. Fisk: Salta och peppra fiskfiléerna på båda sidor. Stek fisken i smör på hög värme, 1-2 minuter på var sida, beroende på tjocklek. Strö persiljan över.

5. Värm och håll svamp- och fläksåsen på ett serveringsfat. Placera fisken ovanpå. Servera tillsammans med kokt eller pressad potatis.