



## Forret

### Mejdal stjernes kud

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

4 små *Rødspættefileter paneret stegt*

4 skv. *Toastbrød*

200 gr. *Rejer*

200 gr. *Laks*

1 stk. *Citron*

1 stk. *Æg*

*Rasp, salt og peber til panering*

*Fedtstof til stegning*

*Dild el. karse og salatblade*

1/2 ltr. *Mornay-sauce 5 %*

1 ds. *Aspargessnitter*

#### Fremgangsmåde:

Toastbrødet smøres med smør, ristes på panden først med smørsiden nedad. Pisk ægget let med en gaffel, vend de aftørrede fileter (med køkkenrulle), først i æg dernæst i rasp iblandet salt og peber. De 4 panerede fileter steges i smør, umiddelbart før de skal bruges, så de er lune ved serveringen

Asparges snitterne varmes i sovsen og smages til med salt og peber.

Anrettes på en desserttallerken, først salatblade, oven på toastbrødet, så den stegte filet, 1-2-skiver laks, lidt asparges sovs hældes over, pyntes med rejer, en »vreden« citronskive og en lille buket dild, evt. karse. Resten af den varme asparges sovs sættes på bordet i en lille skål.