

HOVEDRET

Fiskepakke m. aspargeskartofler

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 8-900 gr. *Hvid fisk (torsk, sej, eller lignende)*
- 800 gr. *Aspargeskartofler*
- 2 stk. *Løg*
- 2 stk. *Tomater i skiver*
- 200 gr. *Rejer*
- 2 stk. *Porrer*
- 1 stk. *Gulerod*
- 1 stk. *Citron*
- Persille*
- 50 gr. *Rødbeder syltede*
- 250 gr. *Smør*
- 125 gr. *Baconskiver*
- 8 stk. *Asparges*

Fremgangsmåde: Lav 4 pakker af dobbelt stanniol, kom en tsk. olie på. Pil løg og skær i tynde skiver. Gulerod og porrer renses, skæres i 5 cm., stykker og derefter i tændstikstykke strimler. Kog strimlerne i 5 min. og lad derefter dryppe af i et dørslag. Rødbeder skæres i små tern. Fordel så gulerod, rødbedetern og porrestykkerne på de 4 pakker, fisken lægges ovenpå, drys rejer ovenpå fisken, drys med salt og peber, tomatkiverne ovenpå, citronen skæres i skiver og lægges sammen med. Til sidst lægges en tot persille og en pæn klat smør på og pakkerne lukkes ved at rulle kanterne samme, først på den lange led og til sidst enderne, husk pakkerne skal være helt tætte.

Tag 2 asparges og rul bacon om, steges på en pande så de pænt lysebrune.

Kartofler vaskes, koges og pilles.

Læg en pakke på en tallerken til hver, smørsovsen er i pakken, asparges som tilbehør og kartoflerne til.