



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fisk én papilotte med skalotteløg, choronsauce og stegte grønne asparges

Kogte kartofler med dild

400 g kartofler, små
½ pk dild, frisk
1 tsk smør* ^b

Fisk én papilotte

2 stk hvid fisk (har været frosset)
2 stk skalotteløg
½ stk citron
1 spsk olivenolie ^b

Choronsauce

1 pose bearnaisesauce
1 spsk tomatpuré

Stegte asparges

200 g asparges

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kogte kartofler med dild:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hak dilden fint. Hæld vandet fra kartoflerne og vend dem med dild, smør, salt og peber.
3. **Fisk én papilotte:** Smør et stort stykke stanniol med olivenolie og læg det på et fad. Kom fisken på og krydr med salt og peber. Pil skalotteløg, skær i skiver og fordel over fisken. Riv lidt citronskal og pres lidt saft over. Saml stanniolen, så det bliver en pakke med lukningen opad, så saften ikke løber ud. Fisken kan også pakkes individuelt efter samme princip. Bag i 15 min.
4. **Choronsauce:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (max 60°C) under omrøring. Den kan også varmes i emballagen i en gryde med 70°C vand ca. 5 min. (Brug evt. gryden med kartofler, når du har slukket den, til at varme poserne) Rør bearnaisen sammen med tomatpuré.
5. **Stegte asparges:** Knæk den nederste hårde del af asparges. Skær hver asparges i 3-4 mindre stykker. Varm en stegepande op til høj varme med lidt olie. Steg i 3-4 min, sørg for at ryste panden undervejs. Krydr med salt og peber.
6. **Anret:** Åben fiskepakken og fordel indholdet i dybe tallerkener. Læg stegte asparges oven på fisken og servér med choronsauce og dildkartofler til.