



Fiskeruller med tomat og purløg

Denne nemme og delikate ret, som min kære mand af og til laver til mig, kræver en lige så delikat forfriskende hvidvin - eller endda en mousserende!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 25 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 3 rødspættefileter per person
- 1 bundt purløg
- 2-3 tomater
- Salt og friskkværnet peber
- Ekstra jomfruolivenolie til pensling

Tilbehør: nye kartofler og grønne asparges



Til denne ret anbefaler vi



Riesling, Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4421036



**La P'tite Vauvise, Touraine
Sauvignon**

Domaine Mathieu & Benoit

Fleuriet

Loire, Frankrig

Varenr. 1562836



Crémant d'Alsace Brut

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1078436



Fremgangsmåde

Placer en skive tomat og nogle lange stykker purløg på midten af hver fiskefilet og rul sammen. Pensl rullerne med olie og læg dem forsigtigt på et grillnet. Grill dem nogle minutter på hver side og drys med havsalt og peber. Denne ret kan serveres både som forret til gæster eller som lækker hverdagsmad.