

Glaseret makrel med stuvede svampe

Antal personer: 4

Ingredienser:

2 makreller
1 dl. hvidvins eddike
500 g. svampe (frit valg på hylde eet)
2 skalotteløg
1 lille bdt. Persille
1 dl. piskefløde
Olivenolie
salt & peber



Fileter makrellerne, fjern bug og stråleben, men lad skindet sidde. (Eller få fiskehandleren til at fikse makrellerne)

Del svampene i store stykker. Skyl, tør, pluk og fint hak persillen. Pil og fint hak skalotteløgene.

På en varm teflonpande sættes makrelfileterne over at stege i lidt olivenolie. Når skindet er gyldent og fisken halvt færdig vendes fileterne, de krydres med salt og eddiken kommes på panden.

Kog eddiken ind til den er absorberet i makrelfileterne. Tag fileterne af panden. I mens steges svampene i olivenolie på en anden pande. Når svampene er gyldne tilsættes fløden og det hele koger ind til cremet konsistens. Krydder med salt og peber, tilføj skalotteløg og persille.

Anret straks med makrelfilet oven på.