

Kulmule med stegte grønsager og sprød skinke

Mandag 18. november 2024

Ingredienser

4 stk. hvid fisk Kulmule, sej, eller hvad der fås

1 gulerod

1 porre

1/4 fennikel

Smør til stegning

Salt og citronpeber

4 skiver parma eller seranoskinke

Olie til pensling

Fremgangsmåde

Gulerod, porre skæres i tynde strimler ca. 4-5 cm. lange (kaldet julienne) Fenniklen skæres også i meget tynde strimler.

Steges i smør på panden uden at det bliver brunt.

Fisken ses efter for ben, saltes og må gerne stå og trække inden den steges.

Fisken stegs på panden til den er mør ikke for meget til den bliver tør.

Skinken pensles med olie og steges sprød i ovnen v. 200 grader 5-10 minutter.

Der brunes 50 gr. smør der hældes over fisken ved servering.

De strimlede grønsager lægges på en tallerken fisken oven på. Det brunede smør hældes over fisken og afslut med den sprøde skinke.

Server en skive flutes til.