



RÖDTUNGEFILÉ

RECEPT

Pocherad rödtungefilé med havskräftsås och havskräftstjärt.

Per person:

200 gr rödtungefilé
1/2 havskräfta, ca 60 gr
1 dl havskräftsås
1 knippe dill
1 knippe persilja
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Vik ihop rödtungefilén i kastrull med vatten, koka upp vattnet, låt filén sjuda i 7-10 minuter.
2. Värm upp havskräftsåsen och värm havskräftan i ugn, 175 gr i 5 minuter. Hacka dillen och persiljan.
3. Lägg upp rödtungefilén, havskräftan och havskräftsåsen. Garnera med dill och persilja.

Vinrekommendationer:

Collevite Pecorino (EKO), artikelnummer 2391.
Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône Blanc, artikelnummer 2813.