

## **Bent's Livret (4-6 pers.)**

(Indbagt Havørred)

### **Ingredienser:**

1 havørredfilet på ca. 1 kg.  
1 pakke frossen butterdej  
Rigeligt fintsnittet porrer (mest grønt)  
1-2 æg  
Fløde  
Evt. ½ spsk. mel  
Salt – hvid peber

### **Sovs**

Friske champignon  
½-1 pakke soltørrede tomater  
Hvidvin  
Piskefløde

### **Fremgangsmåde:**

Ørredfileten skæres til, i et pænt rektangulært stykke.

Det fraskårne snittes og blandes med æg, fløde, salt, peber og evt. mel.

Heri vendes de fintsnittede porrer.

4 plader butterdej rulles ud. Halvdelen af fiskefarsen smøres på butterdejen i en srib på midten.

Herpå lægges ørredfileten, og resten af farsen smøres herpå. Dejen foldes nu omkring.

Sammenføjningerne pensles med æg og presses godt sammen. Lægges på bagepapir med sammenføjningerne nedad og pensles med æg. Overfladen gives et par dekorative snit inden den kommer i ovnen i ca. 50-60 minutter ved 200 grader.

Mens fisken bager laves sovsen:

Champignon renses og skæres i kvarte og svitses kort i lidt olie.

Hvidvinen hældes på og soltørrede tomater i strimler tilsættes. (Tomaterne kan være meget salte og kan evt. udvandes).

Sovsen koges lidt ind og sidst tilsættes rigeligt med piskefløde.

Vi spiser frisk grøn pasta til fisken, men vilde ris kan bestemt også bruges, samt i øvrigt årstidens grøntsager f.eks. bønner og gulerødder.

### **Vinforslag:**

En selvfølgelig fisk fortjener en god flaske vin af den slags man bedst kan lide.

Vi kan godt lide en let Chilensk rødvin – og til fisk...