



4 port

- 600 g byxad aborrfilè
- 1½ tsk salt
- 1 dl ströbröd
- smör
- 250 g cocktailtomater
- 1½ dl hackad dill
- 3 dl vispgrädde

Krydda fisken med hälften av saltet. Vänd i ströbröd.

Stek i smör i en panna, 1-2 min. på varje sida.

Tillsätt halverade tomater, dill, grädde och resten av saltet. Koka under lock ca. 5 min.

Servera med kokt potatis, grönsallad och grovt bröd eller knäckebröd.

Byxa en aborre:

Genom att "byxa" aborrfilèn slipper du alla små fiskben. Skär ett ganska långt snitt på båda sidor om filèns mitt (den tjockaste delen). Där sitter de förargliga små benen. Dra bort "kilarna" så att alla småben följer med. Den färdiga filèn liknar, med lite fantasi, ett par byxor. Däeav namnet.