

Rødspætte a la SkawboKassen

TJEKLISTE & VEJLEDNING

Vores rødspætter landes dagligt i det lille fiskerleje Strandby, lige syd for Skagen, af mindre kuttere - hvilket giver den højest mulige friskhed. Vi garanterer, at disse hele flåede rødspætter er så pivfriske, at de nærmest spræller på panden!

Vi anbefaler, at du læser denne tjekliste og vejledning grundigt igennem straks ved modtagelse af kassen.

Start med at pakke det hele ud af flamingokassen. Tjek, at alt er i pakken (brug tjeklisten herunder). Sæt det hele i køleskabet så hurtigt som muligt.

Tjekliste (Indhold til 2 personer)

- 2 stk hele STORE rødspætter (Pleuronectes platessa), str 1, flået på begge sider
- 400 g nye kartofler
- 1 glas tyttebærsyltetøj
- 3 dl bechamel sovs
- 1 bundt kruspersille
- 1 stk. øko citron

Det skal du selv have:

- Salt
- Sort Peber
- Smør
- En smule rug- eller hvedemel



Rødspætte a la SkawboKassen



Helstegt rødspætte a la Skawbo med persillesovs, tyttebærsyltetøj og nye danske kartofler

Kartofler:

Skrub de nye kartofler, og kog dem med salt i rigeligt vand. Kog kartoflerne møre, hæld straks vandet fra, og damp dem lidt af. Tilføj en god klat smør og et drys persille, sæt låg på igen, ryst let og server.

Persillesovs:

NB - PAS PÅ DEN BRÆNDER LET PÅ!

Konstant opmærksomhed, jævn varme og kontinuerlig omrøring/piskning er den eneste udvej. Til gengæld er den hurtig at lave. Hæld bechamel-saucen i en tykbundet gryde med 1/2 dl kogende mælk/fløde eller vand i bunden. Kog sauceen igennem ved medium varme i ca. 1 minut, mens du hele tiden pisker kraftigt. Tilsæt lige før servering masser af finthakket persille (gem lidt persille til kartoflerne).

Fisk:

Skyl og rens fisken i hovedenden og fjern evt. blod inde ved benet (det gøres nemt med den V-formede ende af en gammeldags kartoffelskræller). Krydr hver side med salt og peber, og vend fisken i rugmel (du kan bruge hvedemel, hvis du ikke har rugmel). Steg fiskene på en stor pande i neutral olie. Når fisken er ved at tage farve på den ene side, tilsættes tern af koldt smør. Lad smørret bruse godt op, og steg videre i et par minutter. Vend fisken (vær sikker på, at den er

flot og gylden, da der KUN skal vendes én gang!). Steg videre, mens du hele tiden "drypsteger" på toppen ved at tage smør fra panden med en spiseske og hælde det hen over "ryggen" på fisken. Fortsæt drypstegningen i 3-4 min. Drys lidt god salt på fisken, lige før du serverer den.

NB. Hvis du ønsker den 3 delte spætte, som på Brøndums Hotel, så deles den hele rødspætte blot i 3 ca. lige store dele.

Sådan steger du en perfekt spætte.



Anretning:

Server med kartofler, tyttebærsyltetøj, persillesovs, citronbåde og evt. lidt af stegesmørret fra panden.

Kresten Skeel Langvold, Kunstformidler på Skagens Kunstmuseer fortæller historien bag rødspætte a la Skawbo - og hvorfor man i Skagen og på Brøndums Hotel altid får den delt i 3 stykker.



Anekdoten om H.C. Andersen, Anna Ancher og rødspætten.



skagenfood.dk

Kundeservice tlf. 7020 0630. Mandag - torsdag kl. 9-12 og 13-16 / Fredag kl. 9-12 og 13-14 / Søndag kl. 9-11.

Mail: kundeservice@skagenfood.dk