



HÄLLEFLUNDRA

RECEPT

Pocherad hälleflundra med hollandaisesås och färsk sparris.

Per person:

200 gr Hälleflundra
2 dl hollandaisesås
4 st grön sparris
1 st knippe dill
¼ citron
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Lagg hälleflundran i kastrull med vatten, koka upp vattnet, låt hälleflundran sjuda i 7-10 minuter.
2. Koka sparrisen i lättsaltat vatten.
3. Servera hälleflundran och garnera med sparris, hollandaise, citron och dill.

Tillbehör: Servera med färsk sparris, tillhandhålls ej av Lisa Elmqvist.

Vinrekommendationer:

Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.
Pascal Jolivet Sancerre, artikelnummer 88296.