

## Tirsdag:

### Pandestegte rødspættefileter med bønnesalat, små kartofler og smørsauce

#### Rødspættefileter

8 stk. rødspættefileter (alt efter størrelse)  
50 gr. smør  
1 dl. mel

Lidt olie  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Fiskefileterne krydres med salt og peber og vendes i mel. Steges gyldne på panden lige inden servering i ½ smør (ca. 20 gr.) og ½ olie lige inden servering.

Tag fiskefileterne af panden og smelt resten af smøren herpå. Smørsaucen serveres ved siden af fisken.

#### Kartofler

1,5 kg. små kartofler vaskes grundigt og koges møre i letsaltet vand. Pilles inden servering (tag halvdelen fra til i morgen).

#### Bønnesalat

200 gr. grønne bønner  
50 gr. frisk mozzarella  
1 stk. rødløg  
125 gr. bacon i tern  
1 håndfuld pinjekerner

2 spsk. olie  
1 1/2 spsk. balsamico  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Bønnerne nippes i enderne og gives et kort opkog (ca. 2 min.) i letsaltet vand. Imens skæres skæres rødløget i fine strimler og mozzarellaen skæres i mundrette stykker. Pinjekernerne ristes let på en hed pande uden fedtstof, tages af panden, hvorefter baconternene ristes gyldne.

Bønnerne anrettes i skål/på fad. Løg og mozzarella fordeles over bønnerne. Dryp med olie samt balsamico og krydr med salt og peber. Pynt med ristede bacontern og pinjekerner.

