

## **Rødspætteruller på grønsagsbund**

(2 pers.) Hovedret

4 stk. rødspættefileter (ca. 300 g)  
salt og peber

### ***Fyld:***

1/2 lille løg (ca. 30 g)  
1 lille gulerod (ca. 50 g)  
1/3 bdt. frisk persille  
tandstikkere

### ***Grønsagsbund:***

1 lille løg (ca. 50 g)  
1/2 fed hvidløg  
2 tsk. fedtstof  
1 lille gulerod (ca. 60 g)  
1/2 mellemstor persillerod (ca. 75 g)  
1/2 ds. flåede hakkede tomater (ca. 200 g)  
1/2 dl vand  
salt og peber  
evt. jævning

Rødspættefileterne rengøres og drysses med salt og peber. Løget pilles og hakkes fint. Guleroden skrælles og rives fint. Persillen skyldes og hakkes fint. Løg, gulerod og persille blandes og fordeles over fileterne. Fileterne rulles og holdes sammen med tandstikkere. Grønsagsbunden laves ved at løget pilles og hakkes fint. Hvidløget pilles og presses. Gulerod og persillerod skrælles og rives groft. Løg og hvidløg svitses i fedtstoffet i en gryde, til løgene er klare. Gulerod og persillerod tilsættes sammen med flåede, hakkede tomater og vand. Grønsagerne koger i ca. 5 min. under låg, til de er møre. Jævning kan evt. tilsættes, hvis der ønskes en jævn bund. Grønsagerne smages til med salt og peber. Rødspætterne lægges i grønsagerne, og retten simrer i 8-10 min. under låg.

Rødspætteruller på grønsagsbund serveres med persilledryssede kartofler.

***Tilberedningstid: ca. 40 min***