

## **Baconsvøbt rødspættefilet med friske asparges og majroer**

(4 pers.)

600 g rødspættefilet

1 bundt grønne asparges

1 pk. bacon

3 stk. majroer

3 stk. peberfrugter (rød, gul, og orange)

2 skalotteløg

salt og peber

olie/smør

**Rødspættefilet.** Skyl aspargesene, skær det nederste stykke væk (ca. 8-10 cm) og skær dem i stykker passende til bredden på fileterne. Rul 3-5 asparges stykker ind i hver filet og sno et stykke bacon om hver rulle. Krydre med lidt salt og peber og steg dem i olie på en varm pande indtil baconet bliver gyldnet på alle sider.

**Grønsager.** Skær majroer og peberfrugt i strimler, 2 asparges i skrå stykker og hak løget. Det hele svitses i lidt olie i en gryde i 2-3 min. og krydres med salt og peber.

Server retten med ovnbagte kartofler og/eller en grøn salat