

Rejefyldte fiskeruller

Ingredienser

600 gram skrubbefilet

100 gram kogte rejer uden skal

1 bdt. dild

100 gram bladselleri

Salt, peber

1 citron

1 dl. Fiskebouillon

50 gram smør

2 spsk. hvedemel

2,5 dl piskefløde



Fremgangsmåde

Fordel rejer, dild og hakket bladselleri på fileterne. Drys med salt og peber og dryp med citron. Rul herefter fileterne sammen om fyldet og læg dem i et ovnfast fad. Hæld væden ved og sæt fadet i ovnen ved 225 grader i 20 minutter.

Smelt imens smørret i en gryde og rør det sammen med melet. Spæd med fiskelagen. Kog igennem i nogle minutter og smag til med salt, peber og citron. Hæld saucen over de færdige ruller og drys med rejer og dild. Server med et godt brød.