

## Sauce Verde - Ur det Spanska skafferiet

I Baskien gör man gärna en god grön sås som man kan använda till i stort sätt alla vita fiskar. Lätt att göra i lite större sats och förvara i kylskåpet.

Ingredienser 3-4 personer:

1 bunt Bladpersilja

2 Vitlösklyftor

100 gram Mjöl

1 dl Olivolja

Lite fiskbuljong/fond

Hacka persiljan och skala och pressa vitlöken. Hetta upp olivoljan i en kastrull och fräs vitlök, persilja och rör ner mjölet. Rör om och späd med fiskbuljong tills du får en konsistens du önskar. Koka i ungefär tre minuter. Salta och peppra.

Köp en bit Monkfish/Marulk. Koka den 6-7 minuter i lätt saltat vatten. Gör i ordning en panering med 25 gram mjöl samt två ägg i en bunke som vispas. Vänd fisken i mjölet och sedan i äggen. Stek fisken gyllengul. Häll på den gröna såsen och låt puttra.

Vill du förgylla rätten?! Koka lite gröna sparrisar, lägg i några skalade räkor och Venusnäckor i grytan under de sista 3-4 minuterna. Eller varför inte lite gröna ärtor. Sockerärtor som skivas och röd paprika som dekoration sätter pricken över rätten.