



## Beskrivelse

Læg rødspættefileterne med skindsiden opad, drys salt og peber på og pres citronsaft henover. Rul fileterne sammen fra hoved mod halen med skindsiden indad.

Læg fiskerullerne i en gryde med ca. 1 cm vand i bunden og tilsæt salt til vandet. Bring vandet i kog under låg og kog rullerne i 3 minutter. Tag gryden væk fra varmen og lad fisken stå i 5 minutter før den serveres.

## Ingredienser

600 g rødspættefileter  
salt og peber  
saft af 1 citron  
ca. 1 spsk. salt til kogevandet

Tilbehør: Gylden rissalat