

# Foliebagt rødspætte med spidskål



Det skal du bruge til 4 pers.

600 gr rødspætte filet

Grøn pesto

2-3 store tomater

Citronsaft

Salt og peber

1 stort spidskål

2 pakker bacon

Smør

Salt og peber

Pynt

Revet citronskal

Snackpeber fintsnittet

Basilikum blade

## KIG IND!

*Butikken er altid fyldt med nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.*

Sådan gør du

Lav fire firkantede stykker folie og fordel rødspættefileterne på dem, der må gerne to fileter på hvert stykke folie.

Læg en teskefuld grøn pesto i hver pakke og fordel den hen over fisken. Læg et par skiver tomater ovenpå, krydder med salt og peber. Pres lidt citronsaft hen over fisken.

Luk foliepakkerne ved at samle de fire hjørner over fisken og presse dem sammen til en lille spids, så pakken er helt lukket.

Tag de yderste blade af spidskålet og skær det i 4 både – er spidskålet stort kan der ofte blive 6 både.

Svøb bacon rundt om bådene, krydder med salt og peber og læg en smørklut på toppen af hver båd.

Læg spidskål og foliepakker i en bradepande og bag dem sammen i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i cirka 15-20 minutter.

Retten serveres pyntet med revet citronskal, fintsnittet snackpeber samt et par blade basilikum. Husk at tage væden fra fiskepakken med over på tallerkenen.

Velbekomme

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK  
[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)