



Opskriften er beregnet på at skulle serveres på en frokostbuffet fulgt op med en eller flere salater, lidt pålæg/ost og brød – skal de portionsserveres eller bruges til aftensmad bør opskrifterne minimum ganges op med det halve.

Fiskeruller med grønærtesmør, kartoffelsalat med radiser, iceberg og sennepsvinaigrette samt rødbedetzatziki (20 pers.)

3½ kg fladfiskefileter
200 g smør
400 g fine ærter
Saft af 1 citron
2½ kg rødbeder
7½ dl græsk yoghurt
6 fed hvidløg
3½ kg små kartofler
2 bundter radiser
2 iceberg
1 agurk
1½ dl olie
¾ dl vineddike
2-3 spsk. dijonsennep
1 spsk. sukker
Salt og peber

Ærtesmør: Kom ærter, smør og citronsaft i en blender og kød det til en glat masse. Smag til med salt og peber og læg smørret på køl indtil videre brug.

Tzatziki: Kog rødbederne møre i usaltet vand, gnid skindet af dem og køl ned. Riv dem groft og rør dem sammen med yoghurt, 3 fed presset hvidløg, salt og peber.

Kartoffelsalat: Skrab kartoflerne, kog dem møre i letsaltet vand og køl dem af. Snit radiserne i tynde skiver, salaten i strimler og agurken i små tern. Vend kartofler, radiser, agurk og salat sammen. Pisk olie, eddike, sennep, 3 fed presset hvidløg, sukker, salt og peber. Smag til og vend dressingen i kartoffelsalaten. Salaten bør ikke samles med dressing mere end 2-3 timer før servering.

Fisk: Læg fiskefileterne op på række, krydr med salt og peber og rul dem sammen. Læg dem i et lille smurt fad og fordel ærtesmørret henover. Bag fiskerullerne ved 200 grader i 10-12 min. til fisken er mør og smørret smeltet uden at ærterne er blevet kedelige i farven.