



Küpsetatud haugifilee Pekka Terävä moodi

Maitsvad lehterkukeseened ja spargel on haugile suurepärased maitsepartnerid.



2 IN 30-45 MIN

2 haugi fileed luudeta
1 l lehterkukeseeni
1 kimp valget või rohelist sparglit
rapsiõli
tilli või maitse järgi muid ürte
võid ja soola

1. Puhastage lehterkukeseened ja praadige pannil õlis. Lõpus lisage mõni supilusikatäis võid ja maitsestage soolaga.
2. Küpsetage haugifilee pannil õlis. Maitsestage soolaga ja päris lõpus lisage pannile ka võid. Viimistlege tilli või teile meeldivate ürtidega.
3. Koorige sparglid hoolikalt ladvast allapoole. Pange sparglid potti soolaga maitsestatud vette nii, et nupud jääksid veest kõrgemale aurus küpsema. Spargel peab jääma krõmpsuks ehk al dente. Olenevalt varre paksusest on valge spargli keetmisaeg 12–14 minutit.
4. Pange taldrikutele filee ning serveerige spargli ja lehterkukeseentega. Viimistlege mõne tilga kvaliteetse rapsiõliga.