

Merlu Koskera

6 personer

Ingredienser

6 skiver kulmule

1 glas tør hvidvin

500g friske grønne ærter

500 g asparges

Olivenolie

Hvidløg

1 stort bundt persille

3 hårdkogte æg

½ liter hjertemuslinger

2 piments d'espelette (Cayenne)

eller 2 røde chili peber

Procedure

Vend kulmulen i mel.

Gnid en gryde med hvidløg og steg kulmulen i lidt oliven olie. Tilsæt salt og peber, og tag fisken op af gryden.

Varm et glas tørt hvidvin og held det over i gryden og flambere.

Kom finhakket hvidløg og persille i gryden.

Læg tilbage fisken i gryden, sammen med de små ærter, asparges, hjertemuslinger, de hårdkogte æg der er skåret i både og piments d'espelette (Cayenne), eller røde chili peber.

Tilføj lidt vand, læg på låget og lad simre i et kvarter.

Serveres med et godt brød

Forberedelse : 15 min

Kogetid : 30 min