

Kulmule, grønne asparges og perlebyg med fløde og urter

4 stk. kulmule med skind

Grønne asparges

Radiser

1 bundt skovsyre

1 bundt kørvel

Citroner

Æbleeddike

2 dl perlebyg (200 g = 2,5 dl)

1 dl fløde



Perlebyg iblødsættes natten over med masser af vand.

På dagen koges de møre i saltet vand, vandet sigtes fra og de tilsmales med fløde, citron, krydderurter og salt

Kulmule enten skindsteges eller bages ved 250 grader i ca. 4 minutter med skindet opad på bagepapir. Salt drysses under fisken.

De grønne asparges steges i smør, skæres evt. i mindre stykker. Radiserne snittes.

Det hele portionsanrettes på en tallerken, den færdigstegte kulmule, perlebyggen samt de grønne asparges og pyntes med radisserne (altså de røde, ikke Søren Brun & co.).

Velbekomme