



Kuller i fløde med chipotle-chili

Saftig kuller i en blød flødesauce med tørret chipotle-chili og spidskål giver en nem hverdagsret med både dybde og varme.

Det skal du bruge:

- ½ spidskål
- ½ tørret chipotle-chili
- 300 g torskefisk uden skind (kuller)
- ½ citron
- ½ dl fløde

Sådan gør du

Snit spidskål i strimler a ½ cm. Hak chipotle-chili fint. Tjek fisken for eventuelle ben.

Varm en pande op med lidt smør og olie. Steg fisken sammen med den anden halve citron på skærefladen, 3-4 min.

Vend fisken, steg et par minutter, og tilsæt spidskål, fløde, chipotle-chili og lidt vand. Læg låg på, og reducér flødesaucen, imens fisken braiserer færdig.

Krydr med salt og peber.