

## Stegt sandart / helleflynder m/auberginecaviar, karrycreme – bagte tomater

100 gr. fisk pr. person  
Olie – salt – peber

### Aubergine:

1-2 stk. aubergine  
1 stk. gulerødder  
1 stk. ch.løg  
2 stilke bladselleri

2 fed hvidløg  
50 gr. soltørret tomat  
Hakket persille  
Olie – salt – peber

### Creme:

1 stk. ch.løg  
1 fed hvidløg  
½ - 1 spsk. karry  
2 dl. Høns- eller fiskefond  
2 dl. Piskefløde  
2 spsk. smør  
olie – salt – peber

### Tomater:

9 stk. store cherytomater  
2 spsk. hakket oliven  
2 stilke timian  
Salt – peber – sukker  
2 spsk. olie

Rens fisken – skæres ud i portionsstykker.  
Krydders med salt og peber.  
Steges lige inden serveringen.

### Aubergine:

Stik aubergine med en gaffel - smøres ind i olie og sættes i ovnen ved 200 o i ca. ½ - ¾ time.  
Flæk dem og skrab kødet ud.  
Hak det groft med en kniv.  
Damp vandet ud på en pande.  
Rens grøntsagerne og skær dem i brunoise, det er meget meget fine tern.  
Sauteres af i olie i en gryde 4- 5 min.  
Vend auberginemassen i.  
Lunes ved serveringen – vendes med hakket persille og smages til med salt og peber.

### Sauce:

Hak løg og hvidløg – sauteres af i olie. Kom karry i - brændes af.  
Tilsæt fonden – koges ned. Kom piskefløden på – koges jævn.  
Blendes og smages til med salt og peber.

### Tomater:

Skær tomaterne igennem.  
Sættes i et ildfast fad.  
Hak oliven meget fint – vendes med timianblade.  
Krydder tomaterne med salt, peber og sukker.  
Fordel oliven over - sættes i ovnen ved 120 o i ca. ¾ time.