

# Fiske ruller med pasta og grøntsager

Opskrift 40-0007

**Råvarer:** Til 4 bakker

		<b>Varenr.</b>
1,200 kg.	Rødspætte filet (16 stk)	
1,200 kg.	Kogt pasta penne, kolde	
0,400 kg.	Fint snittet grøntsager	
<b>0,120 kg.</b>	<b>Würzöle Naturell Bruschetta</b>	<b>238200</b>
2,920 kg.	Total	



## **Arbejdsgang:**

Den kogte kolde pasta og de snittede grøntsager marineres i den afvejede mængde Würzöle Naturell Bruschetta. Herefter fordeles det i salgsemballagen.

Rødspættefileterne rulles sammen og lægges ovenpå pasta og grøntsagsbunden.

Pyntes af med frisk dild og citron.

## **Tilberedning:**

Steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 10-15 min. Der kan tilsættes bouillon, fløde eller hvidvin efter ønske.