

## Sejfilet med champignon.

### Ingredienser:

600 g sejfilet.  
1 lille løg .  
250 g. champignoner.  
20 g. smør.  
1 spsk. mel.  
2 1/2 dl. fløde 13%.  
paprika.  
salt og peber.  
2 spsk. rasp.  
lidt smør.

### Fremgangsmåde:

Skyl og dup sejfileterne tørre. Er de store, skæres de i portionsstykker, ellers foldes de sammen en gang. Læg dem i et smurt ovnfast fad.

Hak løget og skær champignonerne i skiver. Svits dem i smør nogle minutter, drys melet over, og spæd med fløden. Lad saucen koge nogle minutter og smag til med krydderier.

Hæld saucen over fisken, drys med rasp og læg lidt smørklatter over.

Gratinér retten i ovnen 20-30 minutter, til fisken føles fast.

Servér med bønner og kartofler.

