

Stekt gös med vitvinssås med nässlor

700-800 g skinn- och benfria gösfiléer
salt och peppar
2 dl vetemjöl
100 g smör
klippt gräslök till garnering

Vitvinssås med nässlor

8 schalottenlökar, 4 + 4
1 liten morot
1 kvist timjan, bladen
några persiljestjälkar
5 champinjoner
50 g smör
1 liter fiskbuljong
3 dl torrt vitt vin
4 dl vispgrädde
salt och peppar
ev. några droppar citron
1 liter späda nässlor (alternativt färsk, späd spenat)
50 g smör

Kokt sparris

8 stora vita sparrisar
salt + rumsvarmt smör

Tillbehör

citronklyftor