

## Abborrpytt (För 4 pers)

Den här rätten görs lika bra varm som kall. Till abborren används de grönsaker som finns till hands.

ca 600 g filéad abborre  
1 röd paprika  
1 gul paprika  
1 medelstor squash  
1 rödlök  
4 klyftor vitlök  
olivolja  
salt och peppar

### Tillredning:

- 1 Skär bort raden av ben mitt på filéerna. Skär därefter fiskköttet i tärningar.
- 2 Skala paprikorna med potatisskalare, tag bort kärnhusen och skär bort kärnhuset på squashen. Skär därefter alla grönsakerna i tärningar.
- 3 Häll rikligt med olivolja i en panna och stek försiktigt grönsakerna så att de blir mjuka, men fortfarande har kvar sin spänst.
- 4 Lägg i abborrbitarna och skaka pannan. Stek i ytterligare ca 1 min. Krydda med salt och peppar.

### Servering:

Serveras lämpligast med en kall öl.