

Λεμονάτη σκορπίνα με λαχανικά

Υλικά

- 1 μεγάλη σκορπίνα
- 50g βούτυρο
- **10g Καρύκευμα Rub Citrus (Κωδ. 51014)**
- **150g Mise en Place Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- **5g Ζωμός Ψαριού (Κωδ. 43915)**
- Λίγο φρέσκο δενδρολίβανο
- Χυμός και ξύσμα από ένα λεμόνι
- 1 πατάτα
- 1 καρότο
- ½ φινόκιο
- 1 κλωνάρι σέλερι
- 40ml ελαιόλαδο
- 500ml νερό

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το ψάρι με το Καρύκευμα Rub Citrus και λίγο αλάτι και τοποθετούμε στην κοιλιά λίγο φρέσκο δενδρολίβανο.
2. Σε φαρδιά κατσαρόλα απλώνουμε καθαρισμένα και κομμένα ομοιόμορφα τα λαχανικά. Τοποθετούμε από πάνω το ψάρι.
3. Ρίχνουμε όλα τα υλικά και βράζουμε σκεπασμένο σε χαμηλή φωτιά για 30 λεπτά περίπου.
4. Σερβίρουμε σε πιατέλα το ψάρι πάνω στα λαχανικά, είτε καθαρισμένο είτε ολόκληρο.