

Bagt torsk m/ beurre noisette



Denne opskrift skal du virkelig prøve.

Alle kan lide fisk, når de har smagt denne ret – den er simpel og helt utrolig lækker.

Du kan lave den som forret eller hovedret, men pas på for den mætter.

Mængden er beregnet som forret til 4 personer.

Det skal du bruge til forret til 4 pers.

1 lille side torsk m/ skindside

Puré

250 gr fine ærter

25-50 gr. smør

ca 1 dl mælk

salt og peber

Beurre noisette

50 gr smør

1 stort skalotteløg eller rødløg

1 bundt purløg

1 pakke bacon

1/2 dl soya

Tilbehør

Flutes

Sådan gør du

Ærterne koges i saltet vand til de er møre. Herefter blendes de med smør og mælk – tilsæt lidt af gangen så puréen ikke bliver for tynd. Smag til med salt og peber.

Eventuelle ben fjernes fra torsken, og den skæres i passende stykker. Skindet beholdes på. Torsken placeres i et smurt ovnfast fad med skindsiden op. Bages i ovnen ved 200° i 13-17 min.

Baconen steges, tages af og knuses i mindre stykker.

Hak løget fint. Vask og klip purløg i små stykker.

Smørret kommes i en gryde og bringes i kog under omrøring, tages af når det bruser op, og duften bliver nødeagtig. Lige inden servering kommes løgene i den varme smør, derefter bacon og purløg.

Anret torsken på en bund af ærtepuré og top med smørblandingen. Lav en stribe soya på tallerkenen og pynt med et par lange stilke purløg og et stykke bacon. Serveres med flutes og evt. eksatra soya.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk