



Månedens opskrift (2 personer – 40-45 min)

Smørstegt torsk med kold fløde og dildolie



Maj 2022

Ingredienser

400 gr torsk
100 gr grønne asparges
1/2 liter piskefløde
1 spsk fintrevet peberrod
(fås på brev, frisk)
Hvedemel
Smør
Salt/peber
1 helt bundt frisk dild
2 dl smagsneutral olie

Tilbehør
Kogte nye kartofler
og gulerødder.

1. Dildolie – Blend i 10 minutter, sigt olien og stil på køl i en skål eller anretterflaske.
2. Tilbehør koges, og asparges hakkes fint, imens din torsk duppes tør med køkkenrulle. Skær torsken i mindre, firkantede stykker.
3. Lad smørret boble op på en stegepande og vend dine stykker med torsk i hvedemel, hvorefter de skal på panden straks. Steg dem ved middel varme, i det boblende smør, til de er gyldne. Den kolde fløde piskes sammen med peberrod, salt og peber med et piskeris. Hvis dit varme tilbehør og torsk ikke klar - så stil fløden på køl.
4. Anret først din smørstegte torsk i bunden, hæld fløden ved til du skammer dig, dryp dildolien i fløden og top af med grønne asparges og frisk dild. Servér straks til det varme tilbehør.
5. Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE