



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 3 timer og 15 min.)

Rimmet torsketatar m. bacon og sennepsmayonnaise



Juli 2022

Ingredienser

300 g torskefilet
150 g bacon i tern
50 g salt
30 g sukker
1 løg
Karse
Salt/peber

Sennepsmayonnaise

2 pasteuriserede æggeblommer
2 tsk æblecidereddike
2 dl olie
1,5 spsk sennep
Salt og peber

Torsketatar er en undervurderet størrelse om sommeren.
Det er frisk, guddommeligt og perfekt til dine bobler.

- 1. Rimmet torsketatar:** Rengør og frys din torsk i minimum 24 timer. Når den er tøet op, vender du torsken i blandingen med sukker og salt, hvorefter du pakker den stramt ind i film. Stil på køl i 3 timer. Når den er klar, skyller du den kort under koldt vand og dupper den med køkkenrulle. Hak både og torsk og løg fint og vend det sammen i en skål med friskkværnet peber. Steg bacon på en tør pande til det er gyldent og sprødt. Lad det køle af på en tallerken med køkkenrulle.
- 2. Sennepsmayonnaise:** Du kan nemt lave den med alle ingredienser i et højt glas og en stavblender. Har du ikke mulighed for det, pisker du først æggeblommer i et par minutter, tilsætter æblecidereddike og pisker til blommerne bliver lysere og tykkere. Tilsæt derefter olien lidt ad gangen til konsistens er passende. Smag til med sennep, salt og peber.
- 3. Anretning:** Anret på en tallerken i en udstikker og brug en gaffel til at komme din torsk i formen. Top af med den ristede bacon og frisk karse. Nyd den med et godt stykke brød og sennepsmayonnaisen til.

Velbekomme og salut!

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE