



Mama
Brown



December 2022

Månedens opskrift (2 personer – 40-45 min)

Rimmet torsk med vagtelæg og sennepsfløde

Ingredienser

400 gr torsk
4 vagtelæg
1 rødbede
kapers
frisk dild
flagesalt
peber

Sennepsfløde:
2 dl fløde
1 spsk grov sennep
saft og revet skal fra 1 citron
flagesalt
peber

Lynsyltede sennepskorn:
2 spsk sennepskorn
0,5 dl lager eddike
0,5 dl sukker
2 spsk vand
1 knsp flagesalt

1. Prep: Rengør din torsk og frys den i minimum 24 timer. Når den er tøet op, vender du den i blandingen med sukker og salt, hvorefter du pakker den ind i film. Stil den så på køl i 3 timer. Når den er klar, skyller du den kort under koldt vand og dupper den med køkkenrulle. Skær den så i fine skiver. Skræl rødbeden, brug evt. et mandolinjern til ultra tynde skiver. Kom dem i en skål med iskoldt vand og isterninger, så de bliver helt sprøde. Før servering tager du dem op, dupper dem kort på et stykke køkkenrulle.

2. Lynsyltede sennepskorn: Eddike, sukker, vand og salt koges op i en lille gryde - smag det til med salt og sukker. Hæld det over sennepskornene i en lille skål, og lad dem køle helt af - så er de klar.

3. Sennepsfløde: Rør alle ingredienser godt sammen og stil på køl. Den skal gerne tykne lidt.

4. Vagtelæg: Læg dem forsigtigt i en gryde med kogende vand i 4 minutter. Kom dem derefter direkte i en skål med iskoldt vand og isterninger. Det gør det lettere at pille dem.

Denne ret er perfekt til julen og nytåret - og den perfekte champagnestund med de mennesker, du holder af. Først anretter du den rimmede torsk, fordel så sennepsfløden generøst over. Rødbedeskiverne fordeles oven på i et fint mønster, og til sidst fordeler du dine vagtelæg, delt i halve, de syltede sennepskorn, kapers, den friske dild og masser af flagesalt og peber.

Tip! Hav gerne en citronskive klar, hvis du er til endnu mere syre.

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE