



Bagt torsk med rugbrødscrust og hollandaise



2 personer



50 minutter



November 2025

Ingredienser:

- 300 gr torskefilet
- 200 gr små kartofler med skræl
- 200 gr broccolini
- 1 citron
- Purløg

Rugbrødscrust:

- 2 skiver mørkt rugbrød
- 50 gr koldt smør
- Salt/peber

Hollandaise:

- 3 æggeblommer
- 2 spsk citronsaft
- 1 spsk hvidvinseddike
- 125 gr koldt smør, i tern
- Salt og (evt. hvid) peber

Skyl torsk, tjek efter ben, og dup den tør med køkkenrulle. I en minihakker blender du iskoldt smør med rugbrød og fordeler på torsken. Bag torsken ved 180 grader varmluft, i forvarmet ovn, ca. 10-15 minutter til rugbrødscrust er sprød.

Rens kartofler og kog dem møre i letsaltet vand, hele. Skyl broccolini og blanchér dem i vandet med kartoflerne i 5 minutter. Tag broccolini op og vend dem med lidt rapsolie, salt og peber. Servér små kartofler med skræl.

Hollandaise: Pisk æggeblommer, citronsaft og hvidvinseddike sammen i en lille gryde ved svag varme og pisk konstant. Smør tilsætter du, imens blandingen luner. Kom et smørtern i gryden og pisk til det er smeltet. Herefter tilsættes endnu et smørtern, og der piskes igen. Når alt smørret er tilsat, skal saucen stadig opvarmes under konstant piskning, indtil æggeblommerne tykner og saucen bliver cremet. Husk, det må ikke koge - den skiller ved temperatur over 60 grader. Svag varme og konstant piskning! Når du er tilfreds med konsistens, tager du saucen af varmen og smager til med salt, peber og citronsaft.

Anret: Anret straks, med citron på siden og purløg på kartoflerne, når saucen er klar.

Velbekomme!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

