FISK

Rimmad torsk med brynt smör, pepparrotssås & betor

Kock: **I min syrras kök** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Den här rätten är så god! Perfekt torsk, rivig pepparrot och lent brynt smör.

INGREDIENSER

Rimmad torsk
4-6 portionsbitar torskrygg
1,5 msk salt
2 tsk strösocker
5 dl vatten

Potatis & betor
900 g delikatesspotatis
500 g kokta rödbetor
1 ask dill
100 g smör
1 citron

Pepparrotssås
2 msk riven pepparrot
2 dl smetana eller créme fraiche
salt och peppar

Till servering
citronklyftor
dill
ev färskriven pepparrot

GÖR SÅ HÄR

1. Tina torskryggen om den är fryst.Blanda salt och socker med vattnet och rör om så att det löser sig. Lägg fisken i saltlagen, låt den ligga i lagen ca 1 timme.Sätt ugnen på 125°Lägg torsken i en ugnssäker form. Sätt den mitt i ugnen ca 15-20 minuter eller tills innertemperatur är 55-56°C.
2. Koka potatisen.
3. Skär rödbetorna i bitar. Hacka dillen.
4. Skala och riv pepparroten. Blanda smetana med pepparrot. Smaksätt med salt och nymald peppar.
5. Bryn smöret i en kastrull under omrörning. Tillsätt rödbetorna och håll det varmt. Vänd ner dillen vid servering och smaka av med salt och peppar.
6. Servera torskryggen med såsen, rödbetor, smör och potatis. Riv gärna på lite citronzest och extra pepparrot!