


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Bakad skrei torsk med vitvinssås smaksatt med pepparrot, brynt smör och ärtor



Bakad skrei torsk med vitvinssås smaksatt med pepparrot, brynt smör och ärtor

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En otroligt god torsk med vitvinssås smaksatt med pepparrot, ärtor och brynt smör. En riktig festmåltid du inte får missa. Genom att lägga torsken i rejält saltat vatten får du in sälta och smak i fisken samtidigt som den blir lite fastare i köttet.

Så här gör du:

1. Lägg fisken i saltat vatten. Vattnet skall vara. Lika salt som havet ungefär. Låt ligga i ca 20 – 30 min. Sätt ugnen på 160C
2. Skala och skär ner löken i grova bitar. Lägg i en såskastrull med en klick smör och svetta på medelvärme några minuter. Tillsätt vitt vin och koka till hälften återstår. Tillsätt vatten och buljongtärning och låt koka ner till lite mer än hälften återstår. Mixa slät med stavmixer och tillsätt grädde. Låt sjuda 5 min. Tillsätt fint riven pepparrot efter smak. Jag gillar mycket men du tar så mycket du vill. Låt sjuda ytterligare 10 min. Mixa såsen slät om du vill och red av med maizena om du vill ha den lite tjockare.
3. Lägg fisken på hushållspapper och torka av. Lägg på ugnsfast form och klicka på en klick smör på varje bit. Baka i ugnen på 160C till innertemp på ca 50C, ca 10-20 min beroende på tjocklek.
4. Koka potatisen mjuk.
5. Koka ärtor i 2 min. Häll av och lägg i 50gr smör i kastrullen. Sätt tillbaka på plattan och bryn smöret under omrörning tills du fått ett gyllenbrunt smör med nötig doft. Häll tillbaka ärtorna och dra åt sidan.

Krossa den kokta potatisen lätt och lägg på tallrik. På med sås och ärtorna med lite smör.

Ingredienser

Vintips till detta recept - Saint ClairVicar's Choice Barrel Chardonnay

Receptet är för två personer.

- 2 portionsbitar skrei torsk eller torskrygg
- Delikatesspotatis för 2 personer
- 3 st schalottenlök
- 1 dl vitt vin
- 1,5 dl vatten
- 1,5 dl grädde
- 1 tärning fiskbuljong
- Färsk pepparrot (efter smak)
- Ärtor
- 50 gr normalsaltat smör
- 1 kruka dill



Bli medlem nu!

Din mailadress

Välj det som passar dig bäst 

Nästa steg >>