

Rödkålsmos, stekt torsk, brynt smör & picklad lök med chili

Rödkålsmos

ca 700 g rödkål
50 g smält smör
0,5 dl riven parmesan
salt & peppar

4 bitar torsk à 140g, ca
brynt smör

Picklad schalottenlök med chili

1/2 dl risvinäger
1 tsk salt
2 msk socker
2 stora schalottenlökar
1 tsk hackad chili