

Citron- och rosmarinmarinerad torskryggfilé med blomkålspuré

4 bitar torskryggfilé (ca 500 g)
flingsalt och nymalen svartpeppar
50 g smör
0.5 st citron, skal och saft
3 kvistar rosmarin

BLOMKÅLSPURÉ

1 st blomkålshuvud, litet (ca 600 g)
3-4 st potatisar (ca 300 g)
2 dl vispgrädde
1 st grönsaksbuljongtärning
nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

1 st bunt färsk sparris (ca 250 g)