FISK

Torskrygg med chorizo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2**

30

Snabbt, enkelt och så otroligt gott! Avnjut tillsammans med ett glas vitt vin.

En komplett måltid under 45 minuter. Klara, färdiga, gå!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

400 gram torskrygg eller 2 fileer
1 paket färsk chorizo
300 gram potatis
1 ask cocktailtomater
1 stor schalottenlök
2 klyftor vitlök
2 st blekselleristjälkar
1 kruka blad- eller kruspersilja
1 dl vitt vin
0.5 tsk salt
0.5 tsk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 250grader.
Skölj och dela potatisen i klyftor, ringla över lite olivolja salt och peppar och sätt in i ugnen. Stick potatisen med en baknål för att kolla om den börjar bli klar efter ca 15 minuter. När der återstår ca 5 minuter på potatisen sätter du in de delade cocktailtomaterna tillsammans med potatisen.

2. I en varm panna smörsteker du torskryggen ca 2 minuter på varje sida (beroende på hur tjocka filéerna är). Om du har en stektermometer ska torsken ha en innertemperatur på ca 42-45 grader. Lyft försiktigt över fisken på en tallrik och stek nu den tjockt skivade chorizon tillsammans med finhackad schalottenlök och skivad blekselleri. Spara lite av den skivade sellerin för garnering.

3. Som avslutning så skopar du upp chorizon tillsammans med löken och sellerin och lämnar kvar så mycket chorizoolja som möjligt kvar i pannan och tillsätter vinet så att du får en liten skvätt sås till fisken när du lägger upp. Låt koka upp och ställ av plattan.
Montera ihop rätten och toppa med hackad persilja och den råskivade sellerin för lite härlig crunch. Häll på såsen på fisken och avnjut en god middag!
Smaklig måltid!