



Rimmad torsk med brynt smör, pepparrotssås & betor

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



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 crème fraîche
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 pepparrot. 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!