SÅS

# Kokt torsk, rostade rotsaker och hollandaisesås

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En ljuvlig smörig sås.....som passar till alla typer av fisk och grönsaker!

Jaaaaa den innehåller väl en hel del kalorier men du kommer inte att ångra dig ;-)

## INGREDIENSER

4 st bitar torsk /torskrygg
vatten, morot, lökbit, kryddgrönt, salt, pepparkorn
**Rostade rotsaker**
14-16 st småpotatisar
4-5 st palsternackor
4-5 st morötter
olivolja
salt och nymalen svartpeppar

**Hollandaisesås med brynt smör och körvel**
150 g smör

2 st äggulor
3 msk vatten
2 msk citronsaft
nymalen vitpeppar
2 msk hackad körvel, persilja eller dill
gröna salladsblad/skott

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skala morötter och palsternacka, dela i bitar och låt småpotatisarna vara hela och gärna med skalet på.

2. Lägg i en stor ugnsform/plåt gärna teflon, ringla rejält med olivolja över grönsakerna, salta, peppra, blanda runt och skjuts in i ugnen.

3. Bryn smöret till såsen, smält i en kastrull, vispa och passa noga för när det skummat klart och smöret börjar bli ljusbrunt så lyft direkt av från plattan. Jag använder allt det brynta smöret även det salta grumsiga på botten (det gör inte proffsen) för det är så himla gott!

4. Koka upp vatten och citronsaft till ca 1 msk av vätskan kokat bort, ställ åt sidan och låt svalna ngn minut.

5. Vispa ner de rumsvarma äggulorna hastigt i citronkoket (koagulerar de får man börja om igen) och ställ nu blandningen på svag värme under ständig vispning tills det tjocknat men det får absolut inte koka. Droppa sedan i lite i taget av det brynta smöret och vispa som en tok, öka sedan mängden smör mot slutet när såsen börjar tjockna. Kom ihåg att såsen inte går att värma för då skär den sig!

6. Koka upp vatten lagom så det ska täcka din fisk+morots och lökbit, kryddgrönt, salt, pepparkorn och låt det koka några minuter. Lägg i fiskbitarna och låt de bara sjuda under lock i ca 4-5 minuter.

7. Servera rotsaker, torsk och hollandaisesås på varma tallrikar och garnera med skott eller salladsblad!