



Torsk med rödbetor, brynt smör, kapris och pepparrot

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



Om jag skulle bli tvingad att bara välja en av alla goda torskrätter som finns så blir det den här!

Vill du snäppa upp rätten ytterligare så toppa med knaperstekt bacon eller rökt sidfläsk i små bitar!



INGREDIENSER

4 bitar torskrygg alt torskfile
5 dl vatten
0.5 dl salt
0.25 dl socker
4 st medelstora rödbetor
8 st medelstora potatisar
100 g smör
4 msk avrunnen kapris

6 msk färskriven pepparrot
1 liter vatten
10 cm purjolök
5 st vitpepparkorn
2 st lagerblad
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda vatten, socker och salt tills det löst sig och låt fisken ligga i lagen i 30 minuter.
- 2** Koka rödbetor (med skalet på) och potatis var för sig.
- 3** Bryn smöret tills det är ljust brunt men inte bränt, passa för det går undan ;-)
- 4** Koka upp 1 liter vatten, purjo, lagerblad, pepparkorn och salt. Skala/gnugga av betorna och klyfta dem när de svalnat lite.
- 5** När fisken rimmat klart så lägg den i den kokande lagen, på med lock, ta kastrullen från plattan och låt fisken ligga under lock i 5-8 minuter.
- 6** Riv pepparroten, värm försiktigt smöret och låt kapisen rinna av i en liten sil.
- 7** Lägg upp potatis, betor, torsk och brynt smör på varma tallrikar och toppa med kapis, riven pepparrot och gärna dill.