



Torsk, morotspuré, rostad rotselleri och brynt smör

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

Den här rätten passar lika bra till en mysig helgmiddag eller som en god festrätt!

Ska du ha fest är detta en bra rätt där allt utom fisken kan preppas i förväg. Morotspurén kan göras klar i förväg och rotselleristavarna kan ligga i kallt vatten och köras i ugn i sista stund.



INGREDIENSER

4 bitar torskrygg eller filé
4 stora morötter
500 g rotselleri
2 fp bacon à 140 g
150 g smör att bryna
1 st citron
1 l vatten
2 st fiskbuljongtärn. el fond
1 klyfta riven vitlök
25 g smör till morötterna
olivolja
gräslök eller dill till garnering
salt och nymalen svart och vitpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skala rotsellerin och dela den i stavar. Lägg i en ugnform, ringla över olivolja, salta och rosta tills de får färg och är mjuka.
- 3** Skala morötterna, dela i bitar och koka dem mjuka i saltat vatten.

4

Stek baconet krispigt i småbitar.

5

Bryn smöret under omrörning tills det har blivit ljust brunt ? passa noga. Ställ åt sidan.

6

Häll av vattnet på moröttern och mixa dem tillsammans med smöret och riven vitlök. Smaka av med pressad citron, salt och svartpeppar.

7

Koka upp vatten och buljongtärningar. Lägg i fiskbitarna, stäng av värmen , lägg på ett lock och låt fisken tillagas i ca 7 minuter.

8

Värm tallrikarna och lägg upp morotspuré, rotselleri och torsk. Pressa citron på fisken och ringla över brynt smör. Strö över bacon och gräslök eller dill.