KÖTT

Rimmad torskrygg med potatispuré och blåbärssås

Kock: **Mats Westergren** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Jag hade jättemycket blåbär hemma i frysen, så provade att göra en blåbärssås på lite av dem. Den blev riktigt bra. Man får lite känslan av en rödvinssås när man äter den. Den måste ni prova!

Fisken rimmades och torkades sedan av och kryddades med nymalen svartpeppar. Sen ugnsbakades den på spenaten som bara hade dressats med olivolja, flingsalt och svartpeppar.
I potatispurén hade jag grädde, smör och västerbottenost.

Blåbärssås är ett gott alternativ till torsk men fungerar också bra till viltkött.

INGREDIENSER

35

Blåbärssås
2 msk maizena majsstärkelse
1 st citron, saften
0,5 l blåbär
4 msk balsamicovinäger
2 dl grönsaksfond
1 msk hackad färsk timjan
salt
nymalen svartpeppar
4 msk smör, rumsvarmt

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda majsmjölet med den pressade citronen. Lägg det tillsammans med övriga ingredienser i en liten kastrull (undantaget smöret som ska in sist).Koka såsen i 25 minuter så den reduceras till ca hälften.

2. Ta blåbärssåsen av spisen och rör ner smöret i klickar. Rör till dess att smöret smält in och såsen tjocknat.

3. Fisken rimmades och torkades sedan av och kryddades med nymalen svartpeppar. Sen ugnsbakades den på spenaten som bara hade dressats med olivolja, flingsalt och svartpeppar.
I potatispurén hade jag grädde, smör och västerbottenost.