FISK

Torskrygg med ägg, dill, räkor, pepparrot och brynt smör

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Här har vi en riktig husmansklassiker i sitt esse. Så enkelt men ack så gott!

INGREDIENSER

4 bitar torskrygg
salt
4 st kokta ägg
3 hg färska räkor, skalade
1 näve färsk riven pepparrot
1 kruka dill
300 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 150 grader.

2. Dela varje ägg i 8 bitar och skär dillen grovt. Blanda ägg, räkor, dill och pepparrot i en skål.

3. Smält smöret i en kastrull på hög värme. När smöret smält så vispar du hela tiden tills smöret börjar skumma och du ser att det börjar bli brynt. När du ser att smöret är gyllene tar du kastrullen från värmen.

4. Salta torskryggen. Hetta upp en stekpanna med en rejäl klick smör och låt torsken få färg på båda sidor, lägg sedan på en plåt och sätt in i ugnen på 150 grader tills den håller 52 grader innertemperatur (ca. 8-10 minuter).

5. Servera med räk- och äggblandningen, generöst med brynt smör och pressad eller kokt potatis.