FISK

Torskrygg med fänkål, brynt smör och pepparrot

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

40

Torskrygg med brynt smör och pepparrot kan nog vara bland det godaste man kan äta enligt mig. Hettan från pepparroten tillsammans med det knäckiga brynta smöret och mjäll torsk = ren magi.

INGREDIENSER

4 bitar torskrygg
salt
1 st broccolihuvud, delat i buketter
1 knippe rädisor, halverade
1 st fänkål, strimlad
1 näve färsk riven pepparrot
1 kruka dill
300 g smör

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 125 grader.

2. Salta torskryggen. Lägg den sedan på en plåt och sätt in i ugnen på 125 grader tills den håller 48 grader i innertemperatur (ca 15 minuter).

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. Smält en klick smör i en ny kastrull. Fräs broccolin någon minut och ta i fänkålen och rädisorna, låt det fräsa ca 1 minut och dra från värmen. Smaka av med salt.

5. Lägg upp lite fänkålsblandning i botten på en djup tallrik och lägg torsken ovanpå. Toppa med färskriven pepparrot, brynt smör och dill. Servera som det är eller med kokt eller pressad potatis.