



Torsk med pepparrot och skirat smör

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En uppmaning till dig som äntligen lärt dig att inte överkoka fisk: lär dig också att inte underkoka den. Vill du ha rå fisk ? ät sushi. Lägg märke till att pepparrotten är riven och inte slagen.



INGREDIENSER

4 stycken skivor torskrygg med ben, à 250 g
3 matskedar salt per liter vatten
1 stycken gul lök
1 stycken morot
10 stycken vitpepparkorn
3 stycken kryddpepparkorn
2 stycken lagerblad

Garnering

10 cm pepparrot
150-200 gram smör

Tillbehör

kokt potatis
citronklyftor
dillkvistar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten och rikligt med salt i en stor kastrull. Vattnet ska täcka fisken.
- 2** Skala och skär löken i grova bitar. Skala och skiva moroten. Lägg ner alltsammans i kastrullen och tillsätt vitpepparkorn, kryddpepparkorn och lagerblad. Låt koka i 5-10 minuter.
- 3** Lägg ner fiskbitarna när vattnet stormkokar. Sänk värmen och låt fisken sjuda i 5-10 minuter så att köttet släpper från benet.
- 4** Skala och riv pepparroten. Smält smöret i en kastrull eller stekpanna.
- 5** Servera fisken med kokt potatis och brynt smör. Lägg en driva pepparrot på varje fiskbit. Garnera med en bit citron och en dillkvist.