FISK

Mandelsprödbakad Snapper

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Todd älskar den här kombinationen av nötter och den skarpa senapen tillsammans med den fasta konsistensen och den söta och starka smaken av snappern. Servera med saffransrisotto och tunt skivad rå fänkål och rödlökssallad.

INGREDIENSER

1 tsk färsk rosmarin
1 klyfta rostad vitlök (skalad)
2 tsk dijonsenap
1 tsk olivolja
0.5 tsk svartpeppar
2 tsk virgin olivolja
140 gram mandlar
1 kilogram snapper filet
1 tsk hackad persilja
1 tsk salt

GÖR SÅ HÄR

1. Förvärm ugnen till 200°C.

2. Lägg nötterna i en stekpanna på mediumvärme och rosta dessa, rör om mellan varven tills nötterna är bruna, runt 3-5 minuter. När dom är klara så lägg dom i en matberedare och mal ner dom.

3. Lägg mandlarna, den rostade vitlöken, senapen, olivoljan, persiljan, rosmarin, 1/2 tesked salt och 1/4 tesked peppar i en bytta och mal ner till en pasta.

4. Ta en stor gjutjärnspanna eller annan stark stekpanna och placera den på medium värme och när det börjar bli varmt så tillsätter du olivoljan. Krydda snappern med 1/2 tesked salt och 1/4 tesked peppar. Lägg ner fisken i pannan med skinnsidan nedåt och laga tills den är krispig, ungefär 2 minuter.

5. Vänd över fileérna och sprid mandelblandningen på ena sidan av fisken. Lägg in allt i ugnen och baka tills överdelen har fått en bra brun yta, ungefär 6 minuter.

6. Servera på ett stort fat