

Varmrätten tillagades av Lars J och Mats S

## Halstrad torskrygg med pepparrotsmajonnäs och rostad blomkål

Halstrad filé av torskrygg med pepparrotsmajonnäs och rostad blomkål är gott till både vardag och fest. Stek torskens skinn krispigt, och njut av fisken med klassiska smaker av pepparrot, gräslök och citron.



### Ingredienser

#### 4 portioner

600 g torskrygg  
6 medelstora potatisar  
2 msk olivolja  
salt och svartpeppar  
400 g blomkål  
1 kruka gräslök  
4 msk färskrivna pepparrot  
2 dl majonnäs  
ca 150 g sockerärter  
1 kruka krispsallad  
saft av 1/citron (1 citron motsvarar 2 msk saft)  
2 msk smör

### Gör så här

Tina fisken om den är fryst. Sätt ugnen på 225°C. Sätt in en plåt i ugnen.

Skala och skär potatisen i ca 3x3 cm bitar. Blanda potatisen med hälften av olivoljan i en bunke. Krydda med salt och peppar. Häll potatisen på den förvärmade plåten. Sätt in den mitt i ugnen ca 20 minuter. Rör försiktigt om en gång.

Bryt blomkålen i buketter. Blanda dem med resten av olivoljan i en bunke. Krydda med salt och peppar. Lägg dem på potatisplåten och fortsätt att rosta ytterligare ca 10 minuter.

Sänk ugnstemperaturen till 150°C.

Skär gräslöken fint. Skala och riv pepparrot. Blanda **Majonnäsen** med gräslök och pepparrot.

Strimla sockerärterna fint på längden. Ansa salladen. Pressa citronen.

Bryn torskryggen på båda sidor i smöret i en stekpanna. Krydda med salt och peppar. Lägg den i ugnssäker form. Sätt in mitt i ugnen ca 10 minuter eller tills innertemperaturen är 56°C.

Blanda salladen och sockerärterna med citronsaften.

Servera torsken med rostad potatis och blomkål, sockerärtssallad och pepparrotsmajonnäs.

Saint Clair

Vicar's Choice Sauvignon Blanc, 2022

Nya Zeeland, Marlborough

Produktnummer: Nr 12000

Aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, passionsfrukt, nässlor, krusbär och lime.

Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, till syrliga getostar, eller till sallader.

