

RECEPT

Lättrimmad torskrygg med Sandefjordså s



Till **4 personer**

Ingredienser

- torskrygg i bit, 180-200 g/portion (gärna med skinn)
- 50 g smör
- potatis 4/pers
- grön sparris 3/pers
- 3 dl grädde
- 2 dl crème fraiche
- 200 g smör (rumsvarmt och tärnat)
- 1 msk dijonsenap
- 1 msk citronsaft
- 1 dl gräslök (skuren)
- 4 msk regnbågsforellrom
- salt och peppar till avsmakning
- blåmusslor 3/pers
- 1 schalottenlök finhackad
- 1 vitlöksklyfta finhackad
- 4 vitpepparkorn
- 0,5 tsk salt
- smör
- 0,5 dl vitt vin
- 0,5 dl vatten
- persiljekvistar(stjälkarna)

Rimningslag

- 1 msk socker
- 0,5 dl salt
- 1 liter vatten

Gör så här

1. **Torskryggen** Rör ihop en rimningslag av 1 liter kallt vatten, 0,5 dl salt och 1 msk strösocker. Lägg i portionsbitarna. Låt rimma i rumstemperatur i ca 45 minuter.
2. Tag upp och torka av samt krydda lite med vitpeppar, lägg i en smörsmord form, klicka lite smör ovanpå och baka i 125 grader varm ugn i ca 18-20 minuter, lite beroende på tjockleken på torskryggen. Innertemperaturen ska ligga på 48-50 grader när torsken är klar.
3. **Sandefjordsås** Koka upp grädde och creme fraiche, låt sjuda en liten stund. Sänk värmen, rör i dijonsenapen samt smöret, lite i taget. Pressa i citronsaften samt salta och peppra. Blanda i gräslöken och romen strax före servering. OBS! Får EJ koka efter att smöret gått i, risk att såsen då skär sig.
4. Koka sparrisen lätt så att lite tuggmotstånd finns kvar. Potatisen kokas fördelaktigt med skinnet på.
5. **Musslor** rengör musslorna väl och kontrollera att de lever. Sautera löken i smör och håll i övriga ingredienser förutom musslorna. Låt koka upp. Lägg i musslorna. Låt det sjuda under lock 4-5 minuter. Rör om efter halva tiden. Häll av och ställ i kylan.
6. **Servering**
Lägg upp fisken i mitten på tallriken ringla (rikligt) med sås över fisken, luta 3 sparris mot fisken. garnera med citron, dill och musslor. Potatis och extra sås ställs på bordet.

Petit Chablis
La Chablisienne, 2020

Produktnummer: Nr 5585
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, mineral, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif, till sallader eller lättare rätter av fisk och skaldjur

