

## Tisdagen den 22/9

Varmrätten tillagades av Gustav, Kjell och Toirbjörn

### Rimmad torsk med beurre blanc

#### 4 portionen

Ca 600 - 800 gr. torskrygg, gärna med skinn

1 dl salt

1 L vatten

300 gr körsbärstomater, blandade färger

1 schalottenlök

#### Beurre blanc

2 klyftor vitlök

5 kvistar färsk timkan

3 msk olivolja

3 tsk sherryvinäger

salt

svartpeppar



1 dl torrt vitt vin

1,5 msk vitvinsvinäger

2 schalottenlökar

250 - 300 gr smör

1 knippe gräslök, finskuren

Citronsaft, färskpressad

salt

### Gör så här

#### Torsk

Sätt ugnen på 125 grader

Rör ut 1 dl salt i 1L vatten i en bunke och låt torsken rimma i ca 15 minuter i rumstemperatur.

Skala och skiva schalottenlök och vitlök tunt. Halvera tomaterna

Lägg tomater och lök, vitlök och repad timjan i en ugnform. Ringla över olivolja och sherryvinäger.

Lyft upp och skölj av fisken. Klappa torrt med hushållspapper

Lägg fisken ovanpå tomaterna . Tillaga i ugnen ca 25-30 minuter, eller till en innertemperatur på ca 50 - 52 grader

#### Beurre blanc

Skala och finhacka löken, Lägg i en kastrull med vinäger och vin. Låt sakta koka tills nästan all vätska kokat in

Späd lökskyn med tärnat smör. Den skall bara nästan koka. **VISPA hela tiden.**

Såsen kommer tjockna allt eftersom smöret tillsätts.

Rör ned gräslöken.

Smaka av såsen med lite pressad citronsaft och salt.

Skeda smöret över torsken och tomaterna vid servering.

### Beaujolais Royal

Frankrike, Bourgogne, Beaujolais

Bärig smak med inslag av skogsbär och färska örter.

Alkoholhalt 12,5 %

