

Torsk i fad

Mandag 19. oktober 2020

Ingredienser

4 stk. torskefileter
4 fed hvidløg
3 stk. løg
2 dl hvidvin
1 bundt dild
¼ bundt timian
Salt og peber

Topping

1 spsk. dijonsennep
1 tsk. ingefær
½ stk. citron
Salt og citron peber

Tilbehør

3 stk. bagekartofler
1 tsk. salt
1 spsk. olie til
100 g smør
1 pakke bacon i tern
Salt og peber

Fremgangsmåde

Kartofler skrælles og snittes i så tynde skiver som muligt. Læg skiverne i en gryde i rigeligt vand tilsat salt. Kartofflerne koges op og koger i 1 minut. Tag dem af varmen og hæld kartoflerne op i en sigte. Kartofflerne overhældes med koldt vand så de bliver helt kolde. Sigt vandet helt fra og læg dem tilbage i gryden sammen med smeltet smør og olie. Vendes forsigtigt rundt så fedtstoffet bliver fordelt godt på kartoffelskiverne. Krydres med salt og peber.

Steg derefter bacon i tern og bland disse med kartoflerne.

Torsk

Riv ingefær og citronskal og pres saften fra citronen. Bland med de øvrige ingredienser til toppingen og rør godt sammen.

Tag et ildfast fad og smør det godt ind i olivenolie. Skær hvidløg og løg i skiver. Læg hvidløg og løg i bunden som krydres med salt og peber. Tilsæt hvidvin og grofthakket dild.

Smør topping på torskefileterne. Herefter lægges kartoffelskive blandingen på toppen af torskefileterne samt timiankviste og fadet sættes i en forvarmet ovn (200 grader) i 10 minutter. Efter 10 minutter tændes ovngrillen og retten får yderligere 5 minutter, så kartoffelskiverne er sprøde i kanten.