

på tallriken

Torskrygg med chorizo & en frisk kompott av granatäpple, gurka, persilja och brynt smör. Serveras med ett himmelskt gott potatisstomp.’



4 personer:

- 800 g torskrygg med skinn
- 1 dl salt
- 1 liter vatten
- 1 msk smör + 1 msk rapsolja att steka i
- 100 g smör att bryna
- 200 g chorizokorvar
- 1 knippe bladpersilja
- 1/2 knippe hackad gräslök
- 1 granatäpple
- 10 cm finhackad gurka
- 1/2 citron rivet skal + saften

Potatisstomp:

- 800 g potatis
- 1 ½ dl grädde
- 1 ½ dl creme fraich
- 3 msk smör

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 140° C
2. Rör ut saltet i sjudande vatten och kyl sedan ner.
3. Skär torsken i 4 portionsbitar, lägg bitarna i lagen och låt den dra i ca 30 minuter. Ta upp och torka av fisken med hushållspapper.
4. Stek torsken med skinnsidan neråt i smör och olja i en riktigt het stekpanna tills skinnet är knaprigt och brunt, ca 3 minuter.
5. Lägg fiskbitarna i en smord ugnsfast form med skinnsidan neråt och tillaga i ugn tills fisken är färdig, ca 15 minuter. Har du termometer: 40 – 44° C i innertemperatur. Salta inte!
6. Stek de skivade chorizokorvarna fräsiga i fettet från fisken.
7. Gröp ur granatäppelkärnorna och

• rivet skal från 1/2 citron • salt och vitpeppar • 1/2 knippe hackad gräslök	blanda med hackad persilja och gräslök, rivet citronskal och fintärnad gurka. 8. Bryn smöret i kastrull på ganska hög värme under omrörning. När smöret får en brun ton och en nötig doft tag genast av kastrullen från plattan. 9. Servera genast på tallrikar och ringla det brunta smöret över anrättningarna. Potatisstomp (börja med detta): 1. Skala potatisen (ev dela på mitten om de är stora) och koka mjuka. (ca 20-25 min) 2. Stompa eller mosa potatisen och rör i grädden, smöret och crème fraichen tills du får en lagom konsistens. Smaka av med salt och vitpeppar. 3. Strö över hackad gräslök vid servering.
---	--