

Hvillingfilet med mango salat og ris

2 personer

300 gram hvillingfilet el. torsk

1 stk mango – skåret på mandolinjern.

3 stk tomater

150 g grønne bønner

1 lime

2 fed hvidløg

2 forårsløg

4 spsk olie

½ tsk fiskesauce

50 gram peanuts

2 dl. Jasminris

5 dl. Vand

salt



Bland marinaden og hæld den over salaten og lad den trække mens du tilbereder fisken.

Kog risene 10 minutter og lad dem stå yderligere 10 minutter.

Læg fisken i et ovnfast fad smurt med lidt olie, drys med salt og peber – bages 13 minutter ved 130 grader så bliver fisken perfekt og saftig hver gang!

Serveres som vist på billedet.

Vi anbefaler en C&G Herzog C Sauvignon Blanc – som forstærker smagen af mango i retten.

Når du køber HERZOG C vinene får du virkelig noget for pengene. Kompleks aroma med masser af dybde og tør på den gode måde. Det





www.vinogmad.dk

er en fremragende vin til mad og du kan sagtens også gemme den i din samling nogle år.

Denne Sauvignon Blanc har en fængslende kompleksitet med en duft af kiwi, stikkelsbær, hyldeblomst og granatæble.

I munden har den en blid start og slutter af med en stilfuld symbiose med smagen af gule og grønne frugter.

Har netop opnået 90 point **Falstaff** Sauvignon Blanc Trophy Deutschland 2021

Restsukker: 3,8 **Syre:** 8,1



Vin
og mad