

Kulmule med persillepesto, hvide asparges og nye kartofler – opskrift til 2 personer

Kulmule ca 300 gram

4 Hvide asparges

400 gram nye kartofler

Persille pesto:

1 bundt frisk persille

20 g. mandler

25 g. parmesan

2 fed hvidløg

2 dl. raps- eller olivenolie

0,5 tsk. salt



Start med at tilberede pestoen alle ingredienser blendes sammen med en minihakker – jeg kan godt lide en grov version, tilsæt olie lidt ad gangen, til du får den konsistens, du ønsker.

Kog kartofler i en gryde ca 10 min. Halver dem og smør dem med lidt pesto og kom dem i et ovnfast fad. Bages i ovnen ca 15 min.

Fisken lægges også i et fad med skinsiden nedaf og persille ovenpå. Bages i ovnen ved 200 grader i 10-12 min.

Asparges skrælles og steges i smør på en pande.

C&G Herzog C Grauburgunder

I denne Grauburgunder kan du dufte pære, valnød, vanilje og lidt frisk gærdej. Smelter i munden med sin bløde struktur.





www.vinogmad.dk

Grauburgunder går under navnet Pinot Grigio i Italien og Pinot Gris i Frankrig. Det er en syre-fattig og meget populær drue.

En herlig vin til næsten alt let mad, og passer helt perfekt til Kulmule

