

Torsk på salatbund med Sankt M Weissburgunder – opskrift til 2 personer

Torsk uden skind ca 300 gram

4 skiver bacon

Grov sennep

Syltede rødbeder i små tern

Revet peberrod

Salat:

Blandede grønne salater

Smørstegte gulerødder skåret i små stave

Balsamico stegte græskarkerner

Ny bælgede friske ærter

Dressing:

olie/eddike der har trukket med et mast fed
hvidløg og lidt salt og peber.



Læg torsken i et ovnfast fad og smør et tykt lag sennep ovenpå. Bages i ovnen ved 200 grader i ca 15 min – afhænger af hvor tyk fiske er, så hold øje.

Imens steges bacon og gulerødder på en pande.

Hæld græskarkerner på en varm pande og når de syder, hældes ca 1 spsk balsamico over, og når balsamico er optaget/fordampet (det går hurtigt) tages kernerne af panden og køler ned.

Salaten anrettes på tallerkener, og torsken placeres ovenpå og pyntes med rødbeder, bacon og peberrod.

Serveres med en



www.vinogmad.dk

Sankt M Weissburgunder/Pinot Blanc hvidvin.

Styrke og fløjlsblød creme møder finhed og lækker frugt. Smager af pære, æble og sød lime.

Fantastisk friskhed gør den velegnet til mad, en ung elegant vin som er meget drikkevenlig. Generelt er dette en meget flot årgang for hvidvine og for Pinot Blanc i særdeleshed!

restsukker: 5,6 **syre:** 6,0

90 point "Silver" Decanter World Wine Awards.



Vin
og mad