

Bagt torsk på grøntsagsrøsti

til 2 pers

Ingredienser:

Torskefilet (gerne med skind)
Salt og peber

½ Spidskål – fintsnittet
2 gulerødder – revet
1 spsk sesamfrø
2 æg
2 spsk hvedemel
½ tsk bagepulver
Salt og peber
olie



evt en skefuld hollandaise (se opskrift på hjemmesiden)

Læg torsken i et ovnfast fad og drys med salt og peber – bag ved 130 grader (ikke mere!) i 15 minutter – det giver en fløjlsblød perfekt tilberedt fisk.

Riv spidskål på et mandolinjern og riv gulerødderne groft. Blend de 2 æg med mel og bagepulver. Tilsæt grøntsagerne i æggeblandingen sammen med sesamfrøene. Form 2 "kager" og steg dem på panden i olie ca 4 minutter på hver side.

Placer grøntsagsrøsti på en tallerken med torsken ovenpå – evt toppet med lidt hollandaise.

Smager fantastisk med et glas koldt Sauvignon Blanc fra C&G som har en skøn duft af kiwi, stikkelsbær, hyldeblomst og granatæble, med en blid smag af gule og grønne frugter.

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

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

