|  |
| --- |
| Loge-banner2 |

Torsk med ærtepuré og brunet smør



Dato: 22-09-2018

Vin serveret til: xxx

# Hovedingredienser

**Torsk, ærtepuré og brunet smør**

* + 500 gr torskefilet
  + 250 g ærter
  + ½ dl koldpreset rapsolie
  + 250 g smør
  + 1 ubehandlet citron
  + 50 g ristede hasselnødder
  + 1 spsk soya
  + 2 asparges
  + Groft havsalt
  + Peber
  + Grov flutes

# Tilberedning

Blancher ærterne i kogende vand i 1 min. Blend ærterne med olie og saften af en ½ citron.

Skær torskefilleten i 5 stykker og dub den helt tør. Steg torskestykkerne i smør krydder med groft salt og peber – pas på ikke at give dem for meget!

**Brunet smør**: Brun smøret i en gryde og det af blusset når det begynder at skumme og dufte af nødder. Tilsæt soya, saft og revet citronskal samt hasselnødder.

**Anretning**: Anret torsken ovenpå ærtepuréen og fordel det brunede smør udover. Pynt med asparges stilke og server med grov flutes.