

Torsk med sidfläsk & rödvinssås

Receptet är beräknat för 4 personer.

Ingredienser:

800 g Torskkotlett (4 st. kotletter)
100 g Rökt Sidfläsk
400 g Trattkantareller (eller eget val)
2 st Scharlottenlökar
Några salladslökar
Smör till stekning
400 g potatis
Havssalt
Svartpeppar
Rödvinssås
1 st vitlöksklyfta, finhackad
3 dl rött vin
salt och peppar
1 st Schalottenlök, finhackad
2 msk smör
1 tsk soja, mörk japansk
2 kvist(ar) timjan
1 msk tomatpuré
2 msk vatten
1 dl kalvbuljong, fond och vatten
0,5 msk maizena
½ morot, fint tärnade

Rödvinssås

Använd en liten tjockbottnad kastrull och fräs schalottenlök, morot, timjan och vitlök gyllenbrunt i smöret. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare någon minut och håll sedan i rött vin, kalvbuljong och soja. Låt såsen puttra på svag värme i ca 15 minuter.

Sila ner såsen i en ny kastrull och koka upp såsen igen i ca 5 minuter, smaka av med salt och peppar. Red av med lite maizenaredning i taget för att få en lite tjockare och simmigare sky. Håll varmt innan servering.

Ugnsbakad potatis

Sätt ugnen på 180 grader. Tvätta potatisen, lägg den i en ugnsfastform. Havssalt och svartpeppar efter behag. Sätt in potatisen i ca 25-35 min. Hacka schalottenlöken, strimla sidfläsket & salladslökarna. Stek schalottenlöken, sidfläsket och svampen ihop och blanda det med rödvinssåsen.

Torsk

Salta och peppra torsken, Stek torsken med smör i ca 4-5 min på varje sida på medelvärme. Garnera med den strimlade salladslöken