

Torskrygg marinerad i matjesspad med gubbröra & pepparrotsmos

Receptet är beräknat för 4 personer.

Fisk

4 x 200 g torskrygg
2 st matjessillfiléer + spad

Sås

75 g smör
1 tsk kaviar
hackad dill
soja

Gubbröra

2 kokta ägg
1 matjessillfilé
1 rödlök
2 kokta potatisar
1 äggula
Potatismos
Riven pepparrot

Fisk

Marinera fisken i matjesspad över natten. Sätt ugnen på 165°C. Baka fisken 7-10 minuter i ugn eller till ca 46°C i kärntemperatur.

Sås

Bryn smör och vispa ner soya och kaviar, tillsätt hackad dill

Gubbröra

Hacka de kokta äggen, 1 matjessillfilé, rödlöken och de kokta potatisarna. Blanda detta med 1 äggula.

Koka potatis och gör ett vanligt potatismos. Tillsätt riven pepparrot till moset.

Servera fisken med det brynta smöret och gubbröra.