



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. januar 2019

## Forret

### Stegt torskfilet med marineret porre (16 personer).

**Ingredienser:** 1 torsk, smør, 6 porrer, 750 ml æblecidereddike, 200 g helkornssennep, akaciehonning.

#### Marinade

Rør eddiken med sennep (måske skal der bruges mere sennep) og smag til med akaciehonningen. Dressingen skal være frisk syrlig.

#### Porrer

Befri porrerne for top og rod og skær dem i mindre stykker a en lillefingers længde. Der må gerne være både hvide og grønne stykker, 2 stk. pr. person.

Porrestykkerne lægges i kogende vand og blanches i højst 5 minutter. Porrerne køles af og lægges i marinaden indtil servering.

#### Torsk

Skyl torsken og filetér den. Slaget skal også bruges. Gem rester og ben.

Fileterne og slaget skæres ud i passende stykker, 1 stk. pr. person.

Passende tid før servering steges torskestykkerne i smør først på skindsiden til den får farve. Stykkerne vendes og steges netop til kødet bliver hvidt.

#### Servering

Pr. tallerken: En skefuld dressing. Ovenpå 1 stk. torsk og 2 stk. porrer. Vedlæg 1 stk. flûte.

