



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

17. september 2015

## Forret

### Kogt torsk med marineret porre (4 personer).

#### Ingredienser:

1 stk. udskåret torsk pr. person, 1 stk. porre pr. person, laurbærblade, hele peberkorn, eddike, 750 ml æblecidereddike, 210 g helkornssennep, honning.



Lav en **marinade** til porrerne: rør æblecidereddike og sennep sammen og smag til med honning (prøv med 2 spsk).

Tilberedning af **porrer**: befri porrerne for rod og top og del hver porre i 2 pæne stykker.

Porrerne lægges i kogende vand og blancheres i 5 minutter. Lad porrerne køle af og læg dem i marinaden. (Er der for lidt marinade laves der lidt mere).

Tilberedning af **torsken**: varm en gryde vand eller to med et par laurbærblade, nogle peberkorn og en sjat eddike op til kogepunktet. Når vandet simrer (det må ikke koge) lægges torskestykkerne i og simrer til det blanke skær i kødet er væk. Måske er 10 minutter passende.

Den kogte torsk serveres med marineret porre og **græskarbrød** (se opskrift).