



TORSK

RECEPT

Ångad torsk med ägg, räkor och pepparrot.

Per person:

200 gr torsk
2 st kokta ägg
30 gr räkor
20 gr smör
20 gr pepparrot
1 st knippe dill
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Lägg torsken i kastrull med vatten, koka upp vattnet, låt torsken sjuda i 7-10 minuter.
2. Hacka äggen, riv pepparroten och varm smöret tills det blir skirat.
3. Lägg upp den ångade torsken, garnera med räkor, pepparrot, dill och häll på skirat smör.

Vinrekommendationer:

Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.
Louis Michel Chablis, artikelnummer 72906.