

Gullerodssuppe m/nødde-urte-bagt torskfisk

Suppe:

600 gr. Gulerod
3 kviste timian
2 stk. bananskalotteløg
3 stk. appelsiner – saft

½ dl. Vineddike
3 fed hvidløg
½ fl. Hvidvin
1 l hønsefond
Olie – salt – peber

Rens gulerødder – skalotteløg – hvidløg
Skæres i grove tern.
Sauteres af i olie
Tilsæt vineddike – lad det simre i 5 min. Uden at brune.
Tilsæt appelsinsaft og timianblade.
Lad det simre i 5 min.
Kom hvidvin og hønsefond på.
Lad suppen simre til gulerødderne er møre.
Blend suppen – sigtes.
Koges op ved servering.
Smages til med salt og peber.

Rens fisken.
Skæres i portionsstykker.
Kommers i et smurt ildfast fad.
Krydders med salt peber.
Rist nødderne af på en tør pande og blend dem.
Hak basilikum med en kniv
Rør nødder, basilikum og citronolie sammen.
Smages til med salt.
Fordel massen på fisken.
Sættes i en forvarmet ovn ved 180 – 200 o i ca. 6-8 min.

fisk:

80 gr. Torskfisk pr. person
50 gr. Grønne pistaciekerner
25 gr. Pinjekerner
½ bdt. Basilikum
¾ dl. Citronolie
salt – peber