

Sandart/ rødfisk med stegt julesalat, jordskokkecreme og kålchips.

150 gr fisk pr person
olie, salt og peber
2 spk sesamfrø
1/2 julesalat pr person
1 1/2 stk sharon frugt
1-2 skalotteløg
1 spk hvid balsamico
1 spk honning
olie salt peber
1/2 spk lakridspulver

200 gr jordskokker
1 stk salatløg
1/2 dl hvid balsamico
1/2 fl hvidvin
2-3 dl piskefløde

grønkål
olivenolie
groft salt

Rens fisken, skrab skæl godt af; skær fisken ud i portions stykker krydres med salt, stilles på køl inden brug.

Ved servering steg fisken på skindsiden i olie ved hård varme så skindet er sprødt, vend fisken, tages af varmen lad det trække færdig.

Rist sesamfrø af på en tør pande, sættes til side.

Pil og hak skalotteløg fint. Vask sharon frugt, skæres i tern ristet af i olie, tilsæt balsamico og Honning, krydres med salt og peber.

Skær julesalaten igennem, brunes af i olie på en pande, lægges i et ildfast fad, drys halvdelen af sesamfrøen over, fordel sharon massen over, drys resten af sesamfrøen over ved servering. Drys lakridspulver på og lunes i ovnen ved 150 gr i 10-15 minutter.

Sauce

Skræl jordskokker og løg skæres i tern, sautes af i olie uden at tage farve tilsæt balsamico koges ned, kom hvidvin og fløde på koges ned og blendes, smages af med salt og peber.

Kålchips

Skyl kålen skær de grove stængler af, riv dem i grove stykker, tørres godt.

Fordel dem på bagepapir dryppes med olivenolie, bages i ovnen ved 160g i ca 10 min til det er sprødt, ved servering drysses med salt.