

Fisketerrine med stenbidercreme

INGREDIENSER FISKETERRINE

ca. 850 g. lyssejfilet - 5 æg - 3 dl. fløde - 6 små broccoli buketter - 1 tsk salt - 1 tsk

peber

FREMGANGSMÅDE

Skær fisken i mindre stykker. Kom den i blender med de 5 æg og tilsæt fløden lidt af gangen. Krydr med salt og peber. Sæt til side.

Giv broccoli buketterne et kort opkog i letsaltet vand. Lad dem dryppe godt af.

Fyld ca. halvdelen af fiskefarsen i portionsforme og tryk broccolien ned i dem. Fyld resten af farsen over. Bages i et ildfast fad / vandbad i ovn ved 175 g. i ca 45 min.

INGREDIENSER STENBIDERCREME

3 dl. Cremefraiche 18% - 1 spsk. Citronsaft - 1 bundt hakket dild – ½ tsk salt – ½ tsk peber - 1 spsk stenbiderrogn

FREMGANGSMÅDE

Rør alle ingredienserne sammen og smag til med salt og peber. Sættes på køl.