

## Bagt torsk med rødbeder, grapefrugt og ingefær

100g torsk pr. person	1 stk. grapefrugt
Hvidvin, olie, salt og peber	1 stk. rødløg
1-2 stk rødbede	2 stk. tomater
2 dl hyldeblomst	2 spsk. syltet ingefær
1 dl eddike	½ dl olivenolie
3 spsk. brun farin	½ dl hyldeblomst
Salt og peber	salt og peber

Rens torsken, skæres ud i passende stykker, kommes i et ildfast fad og pensles med olie og hvidvin. Krydres med salt og peber. Sættes i en forvarmet ovn ved 150 grader i ca. 8-10 min. Tages ud og dækkes med folie og trækker færdig. Skal serveres kold.

Skræl rødbederne, derefter skæres de i stænger og koges møre i hyldeblomst, eddike, brun farin, salt og peber. Lagen kogen ind til det er sirup.

Skær skal og hinde af grapefrugten. Kødet skæres fint. Pil løg og hak det fint. Skær tomater i kvarte, fjern kerner og derefter skæres de fint. Ingefær hakkes fint. Grapefrugt, løg, tomat, ingefær, olie og hyldeblomst vendes sammen. Smages til med salt og peber.

