

Grøn suppe m/torskebrød.

- ½ agurk
- 1 stk. løg
- 1 grøn peber
- ½ grøn chilipeber
- 1 stk. æble
- 2 - 3 fed hvidløg
- 1 stk. lime - saft & skal
- 2 spk. hvid balsamico
- ½ dl olie
- 1 bdt. rucolasalat
- 1 bdt. basilikum
- 1 dl. konc. hyldeblomstsaft
- 4 dl kold hønsefond
- 800 gr torskefisk
- Salt & peber
- ½ dl olie
- 20 sorte oliven
- 1½ stk. gul peberfrugt
- 4 stk. tomater
- 1 stk. citron - saft
- salt & peber
- 6 stk. ristet landbrød
- Timianblade

Skær agurk og løg i grove tern, fjern kerner fra peber - chili - æble, skæres i grove tern, marineres i hyldeblomst, balsamico, olie og presset hvidløg i ca. 3/4 time. + 1 lime m. skal *1/2 hvide*

Blendes med rucola, basilikum og hønsefond, presses igennem en sigte, smages til med salt og peber. Stilles koldt.

Rens fisken, krydres med salt & peber. Stilles kold i ca. 1 time.

Rens peberfrugt og tomater for kerner, skær kødet i fine tern, skær oliven i små stykker.

Lun olien op, vend grøntsagerne heri, smag til med citronsaft, salt & peber.

Skær skorpen af brødet, og rist det på en tør pande. Skær torskefilet i tynde skiver og lægges på brødet, kom grøntsagsblandingen på. Brødet sættes i ovnen i ca. 5 - 6 min. ved 200 gr.