

Torskeloins – på bund af kartoffel/porrecreme

2 personer

Ingredienser:

- 400 gr. frisk torskfilet
- 100 gr. skrællede kartofler - skåret i tynde skiver
- 100 gr. porre - skåret i tynde skiver
- 1 dl. vand
- 1 dl. piskefløde 38%
- salt og peber

Tilbehør:

- 1 tomat i små tern
- ½ agurk i små tern
- 1 lille finthakket rødløg
- lidt godt brød

Pynt:

- 1 spsk. hakket purløg



Gnid torsken med salt og pensl med lidt olivenolie. Læg fileterne med skindsiden opad på en bageplade med bagepapir og sæt den i en varm ovn ved 180° i ca. 12 minutter.

Kog porrer og kartofler møre i vand og piskefløde - ca. 10 minutter - og blend til cremen er ensartet. Smag til med salt og peber.

Anret torsken i den varme creme i en dyb tallerken og fordel alle de resterende ingredienser på toppen.

Server straks med et stykke godt brød til.

God appetit!