



Gratineret torskeryg i hummersauce

4 torskerygge på ca. 100 gr.

gratineringsmør:

2 dl. hakket persille

80 g blødt smør

60 g rasp

50 g mozzarellaost

salt og peber

Alle ingredienser blandes og smøres på fileten og sættes koldt. Bages i ovn lige før servering ved 200 gr. I ca 10 min.

Sauce:

1 kg hummerskaller

Suppeurter

½ fl. hvidvin

Chilipasta

¼ piske

Rist urter og skaller af i meget varm olie, hæld hvidvin og vand på til det dækker, tilsæt peberkorn lad det koge i ca. 1½ time, sigt fonden, reducer til mindst en 1/3, smag til med salt og chilipasta, tilsæt fløde og kog lidt ind igen til den opnår passende konsistens.

Anret på tallerken og byd brød til.



“Smil til gæsterne og gæsterne vil smile tilbage”

Citat Pindstrup Centret