

# RÅMARINERET TORSKEFILET

## Råmarineret torsk med urter i creme.

Det skal der bruges:

1 torskefilet a 3-400 g.

1 gulerod

$\frac{1}{4}$  selleri

$\frac{1}{2}$  porre

1 dl mayonaise

1-2 fed hvidløg

kørvel til pynt

salt og peber

Marinade:

1 citron og olivenolie.

Dette er en god ret at servere som forret eller frokostret. Som alternativ kan bruges f.eks. lyssej, pighvar, havtaske og helleflynder, som også har en delikat smag.

Lav en marinade af citronsaft (1 del) og olivenolie (3 dele)  
Afpuds torskefileten, skær den i tynde skiver og læg skiverne i marinaden.

Krydr med salt og peber og lad det trække 1-2 timer.

Lav mayonaisen.

Vask og skræl grøntsagerne og skær dem i strimler som tændstikker.

Blanchér dem i kogende vand et par minutter og kom dem over i koldt vand. Tag dem op, lad dem dryppe godt af og rør dem i mayonaisen.

Smag cremen til med salt og peber samt lidt finthakket hvidløg.

Dup torskestykkerne af med et stykke køkkenrulle, læg dem som en ring på tallerknerne og kom urtecremen på midten og pynt med lidt kørvel. Spis landbrød til.

Vær opmærksom på, at vinen ikke må blive for dominerende i hverken tyngde eller smag, og en Muscadet vil være glimrende.