

Tarteletter med saltet torsk og Jomfruhaler – til 4 personer

Ingredienser

400-500 g torskefileter

200 g jomfruhaler

5 stk sød pebberfrugt

1 bk champignoner

8-10 charlotteløg

½ liter fiskefond- gerne af skallerne fra Jomfruhummer

100 g stenbiderrogn

Dild

½ l piskefløde

½ pk smør

En smule syltede rødløg

En smule syltet pebberfrugt

1 bk tarteletter



Læg torskefileterne i et fad, og drys dem med salt- lad dem ligge og passe sig selv i ca 1 time.

Så til Sauce - Først fint hakkes champignonerne, samt charlotteløgene, derefter skal de brunes i lidt smør- ikke for meget da der så vil komme for meget væde, der skal bare være nok til at det ikke gror på bunden.

Når de er bløde og lækre, tilføres lidt salt og peber- der smages til.

Så tilsættes piskefløden og sammen med fiskefonden koges sauce op, og tilsættes lidt Maizena saucejævner.

1 tot af dilden fint hakkes og tilføres sauce

Smag til igen med salt og peber (ikke for meget salt, da torsk er lidt salt i sig selv)

Nu snittes de syltede pebberfrugter og rødløg- på langs af frugterne, da de skal bruges til pynt

Resten af Dilden plukkes og gøres klar til pynt- stenbiderrognen gøres også klar.

Torsken skal nu skylles for salt, hvor efter den kommes i ovnen ved 200 g i ca 10 minutter.

Jomfruhalerne skal renses for skaller og den sorte strib (tarm) skal væk.

Tarteletterne sættes i ovnen, med bunden i vejret så den kan blive sprød og lækker.

Så er det tid at pynte – kom lidt torsk i bunden af tarteletten- læg et par jomfruhummerhaler ovenpå – hæld sauce på- læg en teske stenbiderrogn på toppen- pynt med de snittede rødløg og pebberfrugt, og læg en kvist dild på toppen



Velbekomme

Einar, Helge og Jan

