

Pocheret torsk med bagt porre i sprød dej

Opskriften er til 4 personer



Ingredienser

- 1 blomkål
- 1 l mælk
- 4 små porer
- 2 citroner
- 1 pakke filodej
- 1 bdt. dild
- 50 g parmesanost
- 1 æg
- 150 g smør
- 5 dl vand

Fremgangsmåde

Del blomkålen op i buketter og skyl det grundigt. Steg blomkålen i olie, og sørg for, at den får godt med farve. Det tager noget tid, da den skal have samme farve som brunede kartofler. Når den har opnået denne

farve tilsættes mælken og herefter skal massen småkoge til blomkålen er helt mør. Når blomkålen er mør tages den op af mælken og blendes til en pure. Hvis pureen bliver for tyk kan der spædes til med den mælk blomkålen har kogt i. Smages til med citronsaft.

Skær porerne i ca. 20 cm stykker. Brug den hvide del. Bring en gryde med letsaltet vand i kog og blancher porerne i 1 minut. Køl dem herefter ned i koldt vand. Fold filodejen ud og pensl den med olie. Riv parmesanost over dejen. Læg porerne ovenpå, og rul dejen omkring porerne, så den sidder helt tæt. Pensl med æg, og bag ved 200 grader, til de er gyldne.

Vand og smør bringes i kog sammen, torsken lægges i vandet og småsimrer nogle minutter alt efter tykkelsen af torsken. Tag gryden af varmen efter 3 – 4 minutter, og lad torsken trække 5 – 6 minutter i kogevandet.

Anret blomkålpureen i bunden af tallerkenen, og placer torsken ovenpå. Drys friskplukket dild over. Del porren på midten og placer den ved siden af. Server fx retten med grøn salat eller nybagt brød.