

Friturestegt torsk

500 gr torskefilet

Sådan gør du:

Torskefileten skæres i 2 til 3 cm tykke skiver, vendes i æg, rasp og parmesanost. Frituresteges til de er gyldne (3 til 4 min).

Ris koges, trækker.

Tomatsalsa laves, bestående af tomatpuré, tomat, peberfrugt, chili lidt persille, agurk, lidt salt. Dette finhakkes og blandes med tomatpuréen.

Ris sættes i form og det samme gøres med salsaen. Formene trækkes op så der står 2 tårn tilbage.

Sauce laves af forårsløg og dragtkantereller, piskefløde plus lidt fond (bouillon), saucen bliver meget cremet og lægges omkring ristårnet, pyntes med lidt citron og persille.