

Jultorsk i Prosciutto di Parma med grön ärtpuré



Foto: Mats Dreyer

2 portioner

300 g torskefilé

Salt och peppar

4 skivor Prosciutto di Parma

300 g frysta gröna ärter

1 dl grädde

2 msk smör

400 g mandelpotatis

2 tsk grov senap

Gör så här:

- Skär torsken i två portionsbitar. Krydda torsken med peppar och linda in varje fiskbit i Prosciutto di Parma.
- Koka upp ärtorna i lättsaltat vatten. Häll av vattnet, tillsätt grädden och 1 msk smör. Mixa till en grov ärtpuré med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.
- Bryn torskbitarna i 1 msk smör tills att de är gyllenbruna på båda sidorna. Stek torsken i ugnen på 180 grader i ca 10 minuter tills den skivar sig när du trycker lätt på den.
- Skär potatisen i 0,5 cm tjocka skivor. Stek potatisskivorna i stekpannan som du brynde torsken i tills de är möra och gyllenbruna. Detta tar cirka 10 minuter.
- Servera torsken med ärtpurén, de stekta potatisskivorna och senapen.