

Juleorsk i Prosciutto di Parma med grøn ærtepuré



Foto: Mats Dreyer

2 portioner

300 g torskeloin

Salt og peber

4 skiver Prosciutto di Parma

300 g frosne grønne ærter

1 dl fløde

2 spsk. smør

400 g aspargeskartofler

2 tsk. grov sennep

Fremgangsmåde

- Skær torsken i to portionsstykker. Krydr torsken med peber, og pak hvert fiskestykke ind i Prosciutto di Parma.
- Giv ærterne et opkog i letsaltet vand. Hæld vandet fra, og kom fløde og 1 spsk. smør i. Blend til en grov ærtepuré med en stavblender. Smag til med salt og peber.
- Brun torskestykkerne gyldne på begge sider i 1 spsk. smør. Steg torsken videre i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter, indtil den deler sig, når du presser let på den.
- Skær kartoflerne i 0,5 cm tykke skiver. Steg kartoffelskiverne møre og gyldne i den pande, du brunede torsken i. Dette tager ca. 10 minutter.
- Servér torsken med ærtepuré, de stegte kartoffelskiver og sennep.