

## Juletorsk i Prosciutto di Parma med grønn ertepuré



Foto: Mats Dreyer

### 2 porsjoner

300 g torskeloin

Salt og pepper

4 skiver Prosciutto di Parma

300 g frosne grønne erter

1 dl fløte

2 ss smør

400 g mandelpoteter

2 ts grov sennep

### Fremgangsmåte

1. Skjær torsken i to porsjonsstykker. Krydre torsken med pepper og pakk hvert fiskestykke inn i Prosciutto di Parma.
2. Kok opp ertene i lettsaltet vann. Hell av vannet og ha i fløte og 1 ss smør. Kjør til grov ertepuré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
3. Brun torskestykkene i 1 ss smør til de er gylne på begge sider. Stek torsken videre i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til den skiver seg når du presser lett på den.
4. Skjær potetene i 0,5 cm tykke skiver. Stek potetskivene i panna du brunet torsken i til de er møre og gylne. Dette tar ca. 10 minutter.

Server torsken med ertepureen, de stekte potetskivene og sennepen.