



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Lettsaltet torsk med råkostsalat, eggsmør og dill

Poteter
350 g poteter

Eggsmør
2 stk egg
1 bunt dill
50 g smør ^B

Lettsaltet torsk
325 g lettsaltet torskfilet
1½ l vann ^B

Råkostsalat
1 stk norsk eple
½ stk sitron
2 stk gulrøtter

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Poteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte.
- 2. Eggsmør:** Kok eggene i 8–10 minutter. Skyll, tørk og finhakk dillen. Skyll eggene i kaldt vann, og skrell og kutt dem i terninger. Smelt 50 gram smør i en kjele, og tilsett eggene og dillen rett før servering. Krydre med grovkvernet pepper.
- 3. Lettsaltet torsk:** Kok opp 1½ liter vann i en kjele. Legg fisken i det varme vannet, og la den trekke på lav varme under lokk i 8–10 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Ta fisken ut av kjelen, og la den renne av seg på litt kjøkkenpapir. Ta gjerne av skinnen før servering.
- 4. Råkostsalat:** Skyll eplet og kutt sitronen i båter. Skrell gulrøttene, og riv dem og eplet på den grove siden av et rivjern, og ha det over i en bolle. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Server resten av sitronbåtene til retten.
- 5. Håper det smaker!**

TIPS!

Kutt gulrøttene i grove biter og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 6 minutter, om du heller foretrekker det.