



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad torsk med brynt smörvinaigrette, pecorino och bakade tomater

Gnocchi

Potatisgnocchi 250 g

- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Brynt smörvinaigrette

- 🏠 Smör 25 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Rostad tomat

- Tomat 2 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Socker 1 krm
- 🏠 Olivolja

Mâchesallad

- Rödlök ½ st
- Mâchesallad 65 g
- 🏠 Olivolja ½ tsk
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Svartpeppar

Halstrad torsk

- Torskfilé 300 g
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Olivolja

Till servering

- Riven pecorino 20 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Gnocchi:** Lägg potatisgnocchi i en bunke med kallt vatten. Låt ligga minst 10 min. Gnocchin tillagas klart i punkt 7.
3. **Brynt smörvinaigrette:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Dra kastrullen från värmen och vispa ner vitvinsvinäger.
4. **Rostad tomat:** Klyfta tomat. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Krydda med salt, socker och lite olivolja. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min.
5. **Mâchesallad:** Finstrimla rödlök. Lägg i en skål och blanda med mâchesallad, olivolja, vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
6. **Halstrad torsk:** Skär torskfilé i 2 portionsbitar. Krydda med salt. Stek ca 2 min per sida i en stekpanna med lite olivolja.
7. **Gnocchi:** Häll av gnocchin och stek i en stekpanna med lite olivolja 2 min. Tillsätt pressad vitlök och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Stek ytterligare ca 3 min.
8. Servera nystekt torsk med vitlöksstekt gnocchi, rostade tomater och mâchesallad. Ringla över brynt smörvinaigrette och toppa med riven pecorino.