



FISKEKONEN.DK

Torsk med rødbede og sennepsdressing



Du skal bruge:

4 personer

500 g torskefilet

1 salathoved

200 g syltede
rødbeder

2 spsk kapers

1 dl syrnede fløde 9%

1 tsk sennep

Tilbehør:

Groft brød

Sådan gør du

- Tænd ovnen på 200 grader.
- Læg torskefileterne på en bageplade med bagepapir. Krydr med salt og peber. Bag torsk i ovnen i ca. 8 min.
- Skyl salaten.
- Skær rødbederne i små tern.
- Rør syrnede fløde med sennep, og krydr med salt og peber.
- Anret torsk på salaten, hæld dressing over, og fordel rødbeder og kapers over.

Servér salaten med brød.

Tip: I stedet for torsk kan du anvende mørksej eller kuller

Opskriften venligst udlånt af 2gangeomugen.dk