

Røkt torsk (4 personer)

med eggesmør, potetstappe og ovnsbakt pastinakk

Røkt torsk

4 stk røkte torskestykker à 200-250

g/stk

Vann

1 gul løk

8 stk sortpepperkorn

4 stk laurbærblader

2 ss salt

Potetstappe

500 g skrelt mandelpotet(ca. 650-700 g uskrelt)

100 g Rørossmør

2 dl Røroshelmjøl

Salt

Ovnsbakt pastinakk

500 g pastinakk

2 ss olivenolje extra virgin(fra Unio,

Anfosso eller Pianogrillo)

Saften av 1/2 sitron

1 ss sukker

Salt og pepper

Eggesmør

2 stk hardkokte egg

200 g Rørossmør

1 liten bunt gressløk

Saften av 1 sitron

Salt og pepper

Fremgangsmåte:

Skrell gulløken og strimle den fint. Legg løken i en passe stor kasserolle (ca 3 liter), sammen med knuste pepperkorn, laurbærblader og salt. Hell over 2 liter vann og kok opp. Legg i torskstykkene og la de trekke ferdig i ca 15 minutter på lav varme (til skinnet løsner). Løft ut og la dryppe av på tykt papir.

Smelt smøret i en passe stor kasserolle. Tilsett grovt revet egg og sitronsaft. Smak til med salt og nykvernet sortpepper. Rett før servering tilsettes finkuttet gressløk.

Kok opp mandelpotetene og la dem trekke ferdig. Hell av vannet og la potetene dampe seg tørre. Knus dem med en potetstamper/ballongvisp, og rør inn smør og helmjøl. Smak til med salt.

Skrell pastinakk og del i 1 cm tykke staver. Bak dem gyln i 180 graders ovn i ca. 25 minutter, sammen med olivenolje, salt, nykvernet sortpepper, sitronsaft og sukker.