

SANDART

*smørstegt med ristede kartofler,
pastinak puré, forårsløg, stegte
syltede løg & Sauce nage*



www.aquapri.dk

aquapri

Til 4 portioner

Ingredienser:

2 hele sandart fileter
smør til stegning
salt og peber

1 kg. små kartofler
smør til stegning
salt og peber

1 pastinak
2 dl fløde
salt og peber

2 forårsløg

1 løg
1 rødløg
4 stk gulerod
3 dl. hvidvin
stødt koriander
50 g smør
salt og peber

2 små løg
0,4 dl eddike
400 g sukker
0,2 dl vand

Tilberedning:

Sandart fileterne skæres i kvarte og steges i smør - først 2 min. på skindsiden, så skindet bliver sprødt. Derefter vendes fisken og steges ca. 2 min. på den anden side. Krydres m/salt og peber.

Kartofler skrælles, koges 10 min., nedkøles, brunes i smør og krydres med salt og peber.

Pastinak puré: Pastinakken koges, blendes med fløde og smages til med salt og peber.

Forårsløg hakkes groft og drysses på ved anretning.

Sauce nage: Løgene skæres i fine både. Gulerødder snittes fint. Bring løg, gulerødder, hvidvin og koriander i kog, reducer til halvdelen. Pisk smør i lidt ad gangen og smag til med salt og peber.

NB! Laves dagen før:

Eddike, sukker og vand blandes og gives et opkog. Lagen nedkøles. Løgene skæres i både, lægges i lagen og trækker i lagen i et døgn. Herefter "brændes" den ene side af løgene på en pande.

www.aquapri.dk

aquapri

dansk familieejet fiskeopdræt med over 100 års erfaring

Vi producerer og leverer friske sandart fra dansk akvakultur i en flot og ensartet kvalitet hele året. Vores sandart kommer fra bæredygtigt opdræt i recirkuleret anlæg med rent vand fra egen boring. Vi kalder det luksus kvalitet med grøn profil, og vi er stolte af vores unikke sandart. Kødet har en fin struktur og en fast konsistent, og så smager det bare himmelsk. *Velbekomme!*