

Opskrifter

fra læserne

Fri for ostefingre

Værdi
499 kr.



De viste opskrif-
ter præmieres med en luksus-
osteskærer med svingarm, der
skærer ens osteskiver, uden
at du skal sætte fingre på
osten. Låget har sili-
konekant og holder
osten frisk og køleska-
bet fri for lugt. Hør
mere hos Nuance,
tlf. 74 66 14 00.

Ovnbagt basilikumtorsk

(4 pers.)

800 g torskfilet
salt, peber
1 lille potte basilikum
2 spsk. smør
2 spsk. revet
parmesan
400 g skrællede
kartofler
200 g skrællet
knoldselleri
2 spsk. smør
cherrytomater
3 dl fiskebouillon
1 dl hvid portvin
3 spsk. smør

Skær fisken i passende

stykker og krydr med salt
og peber. Rør hakket basili-
ikum, smør og parmesan sam-
men og fordel pestosmørret på

fisken. Bag torsken 8 min. ved
170°. Skær kartofler og selleri i
tern og kog dem møre i usaltet
vand. Hæld vandet fra og damp

dem tørre. Mos
grøntsagerne og smag
til med smør, salt og peber.
Form grøntsagsmosen til små
boller og steg dem sprøde og
gyldne i olie. Kog fiskebouillon
og portvin ind til det halve og
pisk smør i små stykker i sau-
cen. Server fisken med port-
vinssauce, stegte grøntsagskug-
ler og stegte cherrytomater.

Rigmor T. Brask, Ringkøbing

