

Torskrygg med västerbottenpuré, brynt smör, syrad rödlök och gröna ärtor

4 port

- 600 g torskrygg (150 g/person)
- smör
- färsk timjan
- 0,1 hg smör

Västerbottenspuré

- 8 medelstora potatisar
- 2 dl crème fraiche
- 1,5-2 dl grädd-mjök
- 200 g västerbottensost, riven
- Ca 50 gr smör
- salt och vitpeppar

- Gröna ärtor
- Syrad rödlök

- **Västerbottensostpuré**

Skala och dela potatisen i mindre bitar. Skölj av i kallt vatten så att stärkelsen försvinner. Koka potatisen ca 18-20 min tills en sticka går lätt igenom. Häll av potatisen och pressa den genom en potatispress ner i en kastrull. Värm grädd-mjök med en klick smör.

- Tillsätt crème fraiche, riven västerbottensost och häll i gräddmjölken successivt (bättre att ta för lite vätska än för mycket så kan man känna sig fram sen till rätt konsistens).
- Smaka upp med salt och vitpeppar.

Torskrygg

Lägg upp fiskfiléerna på en ugnform. Lägg på en skiva smör på varje, en timjankvist och skjutsa in i ugnen på 125 grader i ca 20-25 min. Kör fisken till rätt innertemperatur, torskrygg 50 grader. Bryn smöret

Lägg upp på tallrikar med gröna ärtor, brynt smör och syrad rödlök.