

Ugnsbakad torsk med sandefjordsås

Lyxigt med torsk och krämig sandefjordsås, Toppa med löjrom eller räkor!



Du behöver

1 kg delikatesspotatis

500 g gulbetor

1 st broccoli

600 g torskfilé

salt

150 g sockerärter

Sandefjordssås

1 dl grädde

1 dl crème fraîche

100 g smör

1 tsk dijonsenap

1 msk citronsaft

2 msk finhackad gräslök

salt

svartpeppar

Garnering

50 g löjrom eller stenbitsrom
knippe dill

Gör så här

- 1 Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, låt ånga av ordentligt. Koka betorna mjuka, men låt en rå kärna vara kvar.
- 2 Dela broccolin i mindre buketter på längden. Koka dem mjuka i lättsaltat vatten några minuter, låt en rå kärna vara kvar.
- 3 Sätt ugnen på 150 grader. Skär torsken i portionsbitar och salta båda sidor lätt. Lägg i en smord form, baka till en innertemperatur på 56 grader.
- 4 Koka sockerärtorna i lättsaltat vatten i några minuter, skölj i kallt vatten.
- 5 Sandefjordsås Koka upp grädde och crème fraiche. Tillsätt smöret lite i taget under vispning. Tillsätt dijonsenap och citronsaft. Rör ner gräslöken, men spara lite till dekoration. Krydda med salt och peppar.
- 6 **Garnering** Garnera med löjrom, dill och gräslök.