



Torsk svøbt i lufttørret skinke med små kartofler, sennepssauce og bagte tomater

Til 4 personer

Ingredienser: 600 gram torskeloins - 4 stk; 200 gram italiensk lufttørretskinke (serranoskine kan også anvendes), 1kg små vaskede kartofler,

½ kg blommer, 1 bdt. grønne asparges, 50 gram smør, 4 spsk. fransk Dijon sennep (anden sennep kan også bruges), 2 spsk. mel, 3 dl mælk,

1 dl fløde, 2 spsk olivenolie, frisk timian, salt og peber

Tilberedning

Vask kartoflerne og sæt dem til at koge med 1 tsk salt. Skær tomaterne i kvarte, vend dem i olivenolie. Krydder med friske timianblade, lidt salt og en smule peber. Tomaterne bages i ovnen ved 200 grader i ca. 25 minutter. Læg torsk på et stykke skinke, krydder med salt og peber samt frisk timian blade. Pak torsk ind i skinken. Steg torsk i olivenolie på en varm pande i 2-3 minutter på hver side ved høj varme, således at skinken bliver sprød.

Lav saucen ved at smelte smørret i en lille kasserolle, pisk det med mel. Mælken tilsættes under stadig omrøring lidt efter lidt. Tilsæt sennep, fløde og smag til med salt og peber. Vask aspargesene og fjern den nederste del ved at knække dem på det svage punkt. Grillsteg derefter de grønne asparges på en pande med olivenolie og salt.

Velbekomme