

OPSKRIFT: RØDTUNGE MED ÆGGE-VINAIGRETTE



RØDTUNGE MED ÆGGE-VINAIGRETTE

Bland olie, sennep, øl. Tilsæt salt og peber og blend det op med stavblender.

Kog æggene og hak dem ud i små tern. Kom dem ned i dressingen, sammen med hakkede kapers.

Fjern evt. ben fra fisken og smør dem med sennep efter behag. Kom frisk timian på og krydr med salt og peber. Rul fisken fra den tykke ende ned mod den tynde.

Smør en lille gryde med smør og kom fisken ned i. Tilsæt en lille smule vand og damp fisken, ved at lade vandet koge op og derefter lægge låg på og så skrue ned på svag varme og damp i ca. 7-8 minutter til fisken er fast.

Skyl bladselleriens stilke og skær dem ud i tynde skiver. Skræl ingefærret og skær ud i bitte små tern. Skræl løgene og skær i tynde strimler.

Steg løgene klare på panden og tilsæt så ingefær og til sidst bladselleri.

Anret det nederst på tallerkenen med den dampede rødtunge ovenpå. Kom ægge vinaigretten rundt om og tilsæt evt. en rå æggeblomme. Pynt med grønt. Her timian og bladselleri toppene.

INGREDIENSER

3-4 stilke bladselleri
1 stykke ingefær
5 -6 skalotteløg
2 fileter af rødtunge eller anden fisk
2-4 tsk. sennep
frisk timian
salt og peber

1 dl olie
2 spsk sennep
2 tsk Nyord Dobbelt IPA
salt og peber
2 æg
2 tsk kapers
evt 2 rå æggeblommer

NYORD DOBBELT IPA

En IPA som har fået meget mere af det hele, så smage og dufte af citrus og tropiske frugter fremkommer tydeligt fra den amerikanske humle. En rigelig mængde malt giver den tilmed en kraftig alkoholstyrke.

Special god til en rigtig øl entusiast

Alc. 7,5 vol %
Overgæret

