

Dampet Torsk med citron, spidskål, forårsløg, ost, soya og koriander

4 personer

400 g torskfilet

400 g spidskål

1 Urte Philadelphia ost

1 citroner usprøjtede

4 forårsløg

4 spsk soya/ Kikkoman

¼ bundt koriander

1 rød chili

salt



1. Skærfisken ud i fire stykker krydr med salt på kødsiden, og smør osten på.
2. Skær spidskålen i grove strimler, og skær citronen i tynde skiver.
3. Kom kål og citroner i en sauterpande, og læg fisken derpå. Tilsæt 2 dl vand og læg låg på.
4. Damp fisken i ca 10 minutter med låg. Anret fisken på et lille fad sammen med kål og citron.
5. Snit koriander groft, chili og forårsløg fint. Og drys det over fisken.
6. Server med soya og eventuelt kogte jasminris eller flüte