

Stegt torsk med æble- dild vinagrette

Hovedret til 2

400 gr torskefilet

1 spsk. honning

3 spsk. æbleeddike

3 spsk olivenolie

1 spsk meget små æbletern

1 spsk kapers

1 spsk skalotteløg, finthakkede

Fennikkel æblesalat

1 håndfuld dild

½ fennikkel

1 æble

Lidt æbleeddike

Lidt olivenolie

Fremgangsmåde:

Del torsken i 2 – 4 stykker. Steg den gylden i lidt olivenolie. Smag til med salt. Rør honning, eddike og olivenolie sammen. Kom æbletern, skalotteløg og kapers i til en vinagrette.

Pluk dilden groft, og skær fenniklen i meget, meget tynde skiver. Skær æblet i tynde både og vend æblet, fennikel, dild med en lille smule olivenolie og æbleeddike.

Anret fisken, top med fennikkel- og æblesalat og server straks med æblevinagrette til.