



KOK | NICOLAS MIN JØRGENSEN



# Bagt torsk

## med »kartoffelsalat« og soja-/hampvinaigrette

### Torsk

4 x 150 g torskfilet uden skind og ben  
1 spsk. fint salt  
1 tsk. sukker

Lav en blanding af salt og sukker, og krydr fiskestykkerne med denne. Placer på en tallerken, og kom film over. Lad det trække i køleskabet i 30 min. Tag derefter fisken ud, og dup den tør med køkkenrulle. Bag fisken i ovnen på 180 grader i ca. 5 min, eller til den er færdig (ved at stikke en tandstik ind i fisken, kan du tjekke, om den er færdig. Der må ikke være "modstand" i fisken).

### Kartoffelsalat

1 stor bagekartoffel  
1 agurk  
10 g sesamkerner  
1 lille bdt. dild  
Salt og peber

Skræl kartofflen og agurken. Gem skrællerne fra agurken til pynt. Skær kartofflen i små 5 mm tern, og kog dem møre. Skær agurken i samme størrelse tern, og vend sammen med kartoffelternene. Vend sesamkernerne i sammen med dild, salt og peber (pas på med saltet, da fisken og saucen også er salt).

### Vinaigrette

4 spsk. soja  
8 spsk. hampolie el. koldpresset rapsolie  
2 lime

Pres saften fra limen sammen med olie og soja, og miks.

Server som på billedet.



En god vin til denne ret:

Drue: Riesling

En flaske kunne være: 2014, Jean Baptiste, Riesling Kabinett, Gunderloch, Rheinhessen, Tyskland