



# Kokt rimmad marinerad torsk samt ljummen sallad med limesdressing

av Jonas Dahlbom  
Nyhetsmorgon, 2007-11-15

[Tweet](#)

## Ingredienser

### Gör så här

## Ingredienser

600 g torskrygg ? <sup>4 pers</sup>

1 msk salt

1 krm peppar

1 msk socker

lite vatten

10 kokta potatisar

8 sparrisar

2 rödlökar

2 inlagda paprikor

Limesdressing:

1 äggula

1 msk senap

2 msk vatten

5 msk olivolja

1 lime, saft och skal

0.5 chili

0.17 kinesisk vitlök, eller 1 vitlöksklyfta

blandad sallad, t ex rosso, ruccola

## Gör så här

Rimma torsken

gnid in socker, salt och peppar. Med en skvätt vatten går det lättare. Låt fisken ligga en timme.

Skär av knoppen på sparrisen och dela potatisen.

Häll olja i en varm panna. Lägg i sparris och potatis.

Fortsätt med den inlagda paprikan. Skala och skiva rödlöken och lägg även den i pannan. Salta och peppra.

Medan det fräser en stund till, tillred limedressing

Häll äggula i en liten skål, fortsätt med senap och vatten. Vispa och tillsätt under tiden oljan – lite i taget. Riv i vitlök. Pressa i limesaft och riv i limeskal (akta er för det vita, det är beskt). Dela på chili och gröp ur kärnorna med en potatisskalare och skiva chilin i små rundlar. Häll chilin i skålen och vispa runt lite till. Limedressingens är klar.

Dra av pannan (om ni inte redan gjort det) – det passar bra att servera salladen ljummen.

Ånga torskens i 10 min. Om ni inte har ångmöjligheter, så sätt in i ugn på 150 grader med ett vattenbad under.

Precis innan servering kan man pensla på lite av paprikalagen på fisken. Gott!

Servera fisken med den ljumma salladen, dressingens samt t ex lite rosso och ruccola.

ANNONS: