

Torsketatar med rødbede

30 stk blinis

INGREDIENSER

400g torsk*

2 spsk salt

1 spsk sukker

2 stk rødbeder

2dl Mazzetti økologisk hvidvinseddike

3 spsk honning

Friskkværnet sorte peberkorn

2dl creme fraiche 38%

2 stk skalotteløg, finthakket

2 spsk Paradiso dijonsennep

1 spsk Paradiso grovkornet sennep

125g Paradiso kapers nonparailles, drænet og lethakket

30 stk Le Monde des Crepes blinis

Friskrevet peberrod

Frisk kørvel

TILBEREDNING

Drys torsken med salt og sukker. Film og lad den trække 1 time på køl.

Kør rødbederne til spiraler og vend dem med hvidvinseddike, honning og friskkværnet peber.



Skyl overskydende salt af torsken og hak den fint. Rør med 2 spsk creme fraiche, finthakkede skalotteløg, grov sennep og halvdelen af de lethakkede kapers. Smag til med salt og peber. Rør den resterende creme fraiche med dijonsennep.

Anret tataren på lune blinis. Top med dressingen, friskrevet peberrod, lethakket kapers, rødbede og kørvel.

*Torsken skal forinden have været frosset i minimum 20 timer. Optøs forsigtigt. Torsken kan evt. drysse med salt og sukker inden den fryses.