

# Svartvinbärsbakad röding med svartrot och björkoljekräm, örtsallad

4 –6 förrätts portioner

## Röding

2	st	rödingfileer a 250g
100	g	finhackad bacon
50	g	mixade svartvinbärsrussin
10	g	salt
½	dl	finhackad gräslök

## metod

Skinna och pinna rödingen och salta på båda sidorna. Låt rimma i minst 8 timmar. Knaperstek baconet och låt det svalna. Mixa baconet i matberedare. Blanda ihop det med svartvinbärsrussin och gräslöken. Lägg ihop rödingfileerna med undersidan mot varandra och strö svartvinbärsblandningen runt om. Vira in i tight i plastfilm och baka i ugn på 55 grader till en innertemperatur på 30 grader. Låt sedan fisken svalna och skär därefter upp den i 4 delar. Denna kan serveras kall som en förätt eller på buffe. Vill du ha den lite varm, värmer du den försiktigt i ugn på låg temperatur.

## Svartrots och björkolje kräm

500	g	svartrot
3	st	vitlösklyftor
1 ½	dl	grädde
2	msk	björkolja
		salt och peppar
		saften av en citron

## Metod

Skala svartroten noggrant, dela den och lägg den omedelbart i vatten med mycket citron i. Detta för att den inte ska oxidera. Ta nytt vatten. Salta och koka vitlök och svartrötter tills de är mjuka. Häll av och låt ånga av något. Mixa rötterna och vitlöken till en slät kräm tillsammans med grädde, smör och björkolja. Salta och peppra .

## Örtsallad med björkvinegrette

1	st	finhackad schalottenlök
2	msk	björkvinäger
1	msk	björkolja
3	msk	rapsolja
1	tsk	honung
		salt och peppar
		Sallad och örter

### Metod

Blanda ihop alla ingredienser till dressingen och salta och peppra. Vänd örter och sallad i vinegretten precis vid servering. Tips på sallad och örter kan vara – körvel, mangoldskott, frisesallad, lollorosso, basilika, gräslök, timjan mm. Vad som går att få tag på. Även gott med fin strimlade rotfrukter.