

# RECEPT

## Picklad torskkind

*Med brynt hasselnötssmör, blomkålspuré,  
friterad havskräfta och sparris*

4 portioner

Torskkind/Haler/filé	800 gr
Smör	400 gr
Hasselnötter	50 gr
Kräftstjärtar	4 st
Panko	2 dl
Blomkål	400 gr
Grädde	3 dl
Sparris	8 st
Vatten	2 dl
Ättika	0,7 dl
Socker	1 dl

Mjöl

Pickla torsken genom att lägga den i en lag utav ättika, vatten och socker i ca 15 minuter. Halstra därefter torsken i rikligt med smör. Koka blomkål med grädde tills den är mjuk. Mixa till puré. Salta och peppra. Vänd kräftstjärtarna först i mjöl, sedan uppvispat ägg och därefter i panko. Friteras till en gyllenbrun färg. Förkoka sparrisen i ca 1 minut, låt svalna. Grilla sparrisen precis innan servering.