

OVNSBAKT ØRRET MED SELLERIROTPURÉ OG STEKT EPLESALAT

Forvarm stekeovnen til 180 grader. Legg ørretfiletene i en smurt ildfast form eller stekebakk. Drypp over olivenolje og sitron og ha på salt og pepper. Stek fisken i 10-15 minutter til den flaker seg og skinnet løsner lett. Stek epler i en panne på sterk varme i smør eller olje til de er litt gylne. Ha i stangselleri og vårløk og stek til det er gjennomvarmt. Tilsett honning, sitron og sitronpepper. Bland godt sammen.

Sellerirotpuré:

Kok selleriterningene møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og tilsett fløte og smør. Kjør puréen glatt med stavmikser. Smak til med salt og pepper.

INGREDIENSER

6 stk. ørretfilét med skinn

3 ss presset sitron

Litt olivenolje

1,5 ts salt

1 ts nykvernet sort pepper

600 g Norrek sellerirotpuré EPD: 5362074

Stekt eplesalat med honning:

400 g Norrek eplebåter EPD: 481804

100 g stangselleri i skiver

50 g vårløk i skiver

2-3 ss honning flytende

3 ss presset sitron

1 ts sitronpepper

Litt salt

Smør eller olje til steking

Sellerirotpuré:

0,3 kg Norrek selleriterninger EPD: 919290

1,5 dl fløte

25 g Meierismør