

## URTETORSK MED OVNSBAKTE RØDBETER

Ha rødbeter i en ildfast form og vend inn olivenolje, smør, timian, salt, pepper og rødløk. Stek ved 200 grader på midterste rille i ca. 35 minutter eller til rødbetene er møre. Ta betene ut av ovnen og fordel chevre og honning over før de stekes videre til osten så vidt har smeltet.

Del torsken i fire serveringsstykker, krydre med salt og pepper. Bland sammen smør, gressløk, sitronskall og kapers og fordel over fisken. Ha over pinjekjerner og stek ved 300 grader til fisken flaker seg. Server straks med ovnsbakte rødbeter og litt stekesjy.

### TIPS:

Server gjerne Norrek båtpoteter eller potetstappe til.

### INGREDIENSER

Urtetorsk:

800g torskfilet

4 ss smør, romtemperert

3 ss gressløk

Finrevet skall av 1 sitron

2 ss kapers

2 ss pinjekjerner

Salg og pepper

Ovnsbakte rødbeter

450g Norrek rødbeter i båter, EPD 5129267

2 ss olivenolje

2 ss smør, smeltet

2 ss finhakket timian

3/4 ts salt

1/2 ts nykvernet hvit pepper

1 Rødløk kuttet i tynne båter

2 ss flytende honning (Akasie eller Fjellhonning)

150g Chevre Original, delt i tynne skiver