

## Sandgården

v/Kurt Kjær

Badevej 12, Søndervig

6950 Ringkøbing

Tlf. 97 33 83 99



### Varmrøget torsk

5 personer

#### Ingredienser

500 g torskefilét

½ dl olie

1 spsk. bøgesmuld

salt, hvid peber

1 rygeovn "kasper røghat"

1 fugtig klæde

lidt tang

#### Sauce

4 dl fiskefond

1 dl fløde

1 skalotteløg

1 gulerod

1 porre (kun det hvide stykke)

1 tomat

1½ dl hvidvin

smør



#### Tilberedning

Torsken skæres i 5 passende stykker

1 spsk. bøgesmuld kommes i bunden af en rygeovn.

Torskestykkerne lægges på risten.

Der lægges et fugtigt klæde over torsken, der ryges over åben ild (gaskomfur eller over rygeovnens spritapparat) ved svag varme i ca. 5 minutter.

Dernæst sættes rygeovnen ind i en almindelig ovn, hvor torsken ryges færdig i ca. 5 minutter ved 200 grader.

Ved tilberedning af sauce:

Hak løget fint og sautéer det i lidt smør, tilsæt hvidvinen.

Kog ind.

Tilsæt fiskefond og kog ned sammen med fløden, så konsistensen bliver crème.

Urterne skæres i julienne og blanceres.

Tomaten blanceres. Skind og kerner skæres fra og tomatkødet skæres i tern. Julienne urter anrettes i midten og tang og tomat rundt om.

**Hurra for Fisk  
Hvide Sande Kogebogen**