

Strandkroen Søndervig

Badevej, Søndervig
6950 Ringkøbing
Tlf. 97 33 90 02



Hawaidrøm – forret 10 personer

Ingredienser

1 kg. kold dampet torskefilet
250 g rejer
250 g hakkede ristede mandler
½ l creme fraiche 18%
saft af ½ citron
karry, frysetørret dild, salt og peber
10 annanasringe enten frisk eller fra dåse

Tilberedning

Torsken plukkes i stykker og befries for ben.
Rejer og mandler tilsættes.
Creme fraiche smages til med citronsaft, karry, dild, salt og peber.
Torske"farsen" blandes med creme fraiche og formes til et æg, som lægges på annanas ringe.
Disse anrettes på ruccolasalat og pyntes med små tern af rød peberfrugt.
Retten drysses med små rosenpeber.

Ulla Hoffmann



**Hurra for Fisk
Hvide Sande Kogebogen**