

## Sockersaltad torsk med rotfrukter



### Ingredienser (10 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
1.40	kg	Torsk, filé
30.00	g	salt
30.00	g	Socketer
20.00	g	Dill, färsk
		TOMATBULJONG
15.00	g	KNORR Fiskbuljong 2 x 1 kg / 2 x 40 L
100.00	g	KNORR Tomatino 4 x 3 kg
3.00	g	Fänkål hel
		UGNSBAKADE GRÖNSAKER
150.00	g	Morötter
150.00	g	Palsternacka
1.00	kg	Potatis
200.00	g	Purjolök
100.00	g	Paprika, röd
200.00	g	Fänkål, färsk
100.00	g	Selleri
0.50	dl	MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L
		DRESSING

4.00	dl	KNORR Fraiche 24% Låglaktos 8 x 1 L
1.00	dl	Sweet chili, sås

### Tillagning

#### ARBETSGÅNG

1. Gnid in fisken med socker och salt, strö över dillen och låt stå i kyl minst en timme. Torka av fisken och baka den i ugn tills kärntemperaturen är 55 grader.
2. Ge alla ingredienser till buljongen ett uppkok och låt sjuda i 10 minuter. Sila av i en annan gryta, smaksätt med salt och peppar.
3. Skala och skär grönsakerna i lagom stora bitar, fördela i bleck. Blanda med Flytande Milda, salt och peppar.
4. Baka av grönsakerna i 175 grader ugn tills de är möra.
5. Blanda Fraiche med sweet chilisås och servera på toppen av fisken.