



FORÅRSRIMMET FISK MED URTER

DET SKAL DU BRUGE

- 200 g kulmulefilet*
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. salt
- Skal af ½ økologisk citron, fintrevet
- ¼ agurk
- En god håndfuld af forårets første urter: skvalderkål, purløg, ramsløgblade, skovsyre og skovmærke
- 1 tsk. hel rosa peber, nænsomt hakket
- 1 spsk. koldpresset hasselnøddeolie

SÅDAN SKAL DU GØRE

- Gå fisken efter for eventuelle ben og fjern dem. Dette kan gøres med en almindelig pincet.
- Læg fisken i et fad med høje kanter og drys med sukker, salt og den fintrevne citronskal.
- Overdæk fisken med låg eller film og sæt den på køl i 12 timer.

Ved anretning:

- Løft fisken op fra den lage, der har samlet sig i bunden af fadet.
- Dup den tør og læg den på et skærebræt.
- Skær fisken i tynde skiver, let på skrå, og anret dem direkte på et lille fad eller en tallerken.

Klargør de grønne urter:

- Vask og dup urterne helt tørre. Pluk eller hak dem nænsomt. Skær lange tynde strimler agurk og vend dem sammen med urterne. Anret de grønne urter og agurkestrimlerne oven på fisken og slut af med rosa peber på toppen. Dryp lidt olie på.
- Serveres sammen med nybagt, groft surdejsbrød og en skål iskold creme fraiche 18%, der er blandet med groft kværnet sort peber, lidt salt og fintrevet citronskal.

** Fisken skal bruges rå. Du skal derfor sikre dig, at fisken er så frisk som mulig. Den skal lugte af hav — ikke af fisk.*