



SKARSNUTEN

INSTRUKS CATERING - KVEITE

HOVEDRETT KVEITE

VARMEBEHANDLING

1. Forvarm ovnen til 180 grader og ta av lokket på formene.
2. Ta ut formene med chorizo, spinat, hvitvinsaus og skorsonnerot.
3. Varm potetmosen i en kjele, rør godt i bunnen med en slikkepott, og smak til med salt.
4. Varm opp hvitvinssausen og skorsonneroten i en liten kjele.
5. Sett aluformen med kveite og aluformen med chorizo i ovnen. Tid står på boksen.
6. Ta ut formene og la de hvile i 4 min med alufolie, eller en tallerken som lokk.

OPPLEGGING:

1. Legg potetmosen midt på tallerkenen.
2. Ta skorsonneroten opp av sausen, og legg den i en trekant oppå mosen.
3. Ha spinaten i en liten bolle, og hell over litt av sausen, rør rundt og tilsett ev. litt salt.
4. Legg spinaten oppå potetmosen og skorsonneroten.
5. Legg kveiten på toppen, og hell chorizoen over kveiten.
7. Skum opp hvitvinsausen med en stavmikser (om du har) og hell noen gode skjeer over.
8. Server!

