

SANDART

*citronmarineret
med agurk og
syrnet fløde*



www.aquapri.dk

aquapri

Til 4 portioner

Ingredienser:

400 g sandartfilet u/skind
1 citron
1 tsk. salt
Friskkværnet hvid peber
½ dl. fløde
50 g kapers, skåret let
med kniv
1 spsk. kørvel, skåret
12-16 kørvelkviste
1 agurk

Tilberedning:

Sandartfileten skæres i små tern, ½ x ½ cm.

Saften presses af citronen.

Fløden tilsættes 1 spsk. citronsaft. Lad det stå en time uden at røre i det.

Sandart ternene blandes med resten af citronsaften samt salt og friskkværnet peber. Lad sandarten marinere en time i køleskab.


Skær 4 lange skiver agurk og læg dem i 4 runde forme (6 cm. i diameter).

Bland den marinerede sandart med kapers og skåret kørvel og læg det i formene, så agurkeskiverne presses ud mod kanten.

Rør den syrnede fløde sammen.

Sæt formene på 4 tallerkner, læg den syrnede fløde omkring og løft formene af.

Pyntes med kørvelkviste og serveres – evt. med groft brød til.



www.aquapri.dk

aquapri

dansk familieejet fiskeopdræt med over 120 års erfaring

Vi producerer og leverer friske sandart fra dansk akvakultur i en flot og ensartet kvalitet hele året. Vores sandart kommer fra ansvarligt opdræt i recirkuleret anlæg med rent vand fra egen boring. Vi er stolte af vores unikke sandart. Kødet har en fin struktur og en fast konsistens, og så smager det bare himmelsk.

Velbekomme!