

# SANDART

*smørstegt med ristede kartofler,  
pastinak puré, forårsløg, stegte  
syltede løg & Sauce nage*



[www.aquapri.dk](http://www.aquapri.dk)

**aquapri**

Til 4 portioner

**Ingredienser:**

2 hele sandart fileter  
smør til stegning  
salt og peber

1 kg. små kartofler  
smør til stegning  
salt og peber

1 pastinak  
2 dl fløde  
salt og peber

2 forårsløg

1 løg  
1 rødløg  
4 stk gulerod  
3 dl. hvidvin  
stødt koriander  
50 g smør  
salt og peber

2 små løg  
0,4 dl eddike  
400 g sukker  
0,2 dl vand

**Tilberedning:**

Sandart fileterne skæres i kvarte og steges i smør - først 2 min. på skindsiden, så skindet bliver sprødt. Derefter vendes fisken og steges ca. 2 min. på den anden side. Krydres m/salt og peber.

Kartofler skrælles, koges 10 min., nedkøles, brunes i smør og krydres med salt og peber.

Pastinak puré: Pastinakken koges, blendes med fløde og smages til med salt og peber.

Forårsløg hakkes groft og drysses på ved anretning.

Sauce nage: Løgene skæres i fine både. Gulerødder snittes fint. Bring løg, gulerødder, hvidvin og koriander i kog, reducer til halvdelen. Pisk smør i lidt ad gangen og smag til med salt og peber.

**NB! Laves dagen før:**

Eddike, sukker og vand blandes og gives et opkog. Lagen nedkøles. Løgene skæres i både, lægges i lagen og trækker i lagen i et døgn. Herefter "brændes" den ene side af løgene på en pande.

[www.aquapri.dk](http://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!*