

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 100 års erfaring

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