

# Posjert klippfisk med blomkålkrem og soyasmør

## Posjert klippfisk

4 stk klippfisk loin a 80-90g (godt utvannet)  
1 l olivenolje  
1 stk rød chili  
2 stk hvitløks fedd  
1 bunt med litt timian

## Saltlake

2 l vann  
2 dl salt

Røres sammen. Legg fiskestykkene i laken i ca. 30 minutter.

Slik gjør du:

Oljen med alle ingrediensene blandes sammen og varmes opp på 160°C i

10 minutter (oljen skal nesten være på kokepunktet). Ta oljen ut av ovnen og legg i fiskestykkene. La de ligge i ca. 10-15 minutter. Når en tilbereder fisken på denne måten så har en god kontroll over steke tiden.

## Blomkålpuré

1 stk blomkål  
0,5 dl fløte  
50 g usaltet smør  
Salt og pepper

Slik gjør du:

Rens blomkålen for blader, kokes. Når den er ferdig, kjøres den i en foodprosessor med de resterende ingrediensene. Smakes til.

Resultatet skal være en smidig og fyldig puré.

## Soyasmør

2	dl	brunet smør
2	ss	soyasaus
2	ss	gressløk, kuttet
1	ss	sjalottløk, små terninger
1	ts	frisk ingefær, revet
1	ts	hvitløk, revet
1	ss	sherryeddik
		Sitron
		Salt og pepper

Slik gjør du:

Alt blandes og smakes til med syren fra sitronen, salt og pepper.  
Varmes opp før servering.

Egne notater:

## Vin

Bourgogne Memoire du Terroir, Joseph Burrier, 2004