

# Rimmade torskflakes

10 portioner



1 kg	torskrygg
500 gr	rödbetor, skalade
2 dl	honung
500 gr	getost i rulle
200 gr	tärnat bacon
100 gr	pinjenötter
	ärtskott
1 st	citron
	Olivolja extra virgin

1. Rimma torsken genom att gnida in den i salt och låt den ligga framme i ca 30 minuter. Baka sedan av hela loinen i ugnen på ca 100° i ca 20 min. En kärntemperatur på ca 50° är perfekt. Låt torsken svalna.

2. Skär ned rödbetorna i små klyftor, värm upp honungen i en kastrull och pressa i saften från en halv citron. Vänd ner betorna och låt dem glaseras i ett par minuter, smaka av med lite salt.

3. Stek baconet knaprigt och lägg på hushållspapper för att torka. Plocka sedan torskköttet genom att försiktigt trycka på det och låta det skiva sig i sina naturliga lameller.

4. Sprid ut torsken, rödbetorna och baconet på en tallrik. Smula över getosten och skotten, avsluta med att droppa över olivolja och citron. Smaka av med flingsalt och nymalen svartpeppar.