



## TORSK MED RØKT REINSDYRHJERTE OG ERTEPURÈ

6, LONGYEARBYEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 bunt karsespirer
- 1 ts salt
- 1 dl kjøttbuljong
- 4 stk torskefilet (lokal fangst)
- 200 g erter
- 1 stk hvitløksbåt
- 1 bunt reddikspirer (lokal produsert)
- 1 stk varmrøkt reinsdyrhjerte (lokal fangst)
- 1 stk Crispi salat
- 1 stk stekesmør
- 1 ts pepper

### SLIK GJØR DU:

#### I Stekt torsk

1. Varm smør i en panne.
2. Krydre torskefiletene med litt salt og pepper.
3. Stek torskene lett på begge sider.

#### Ertepure:

1. Finhakk hvitløk.
2. Fres hvitløken lett i smør i en kjele.
3. Putt de frosne ertene i kjelen og la de frese litt sammen med hvitløken.
4. Putt i en neve reddikspirer.
5. Hell i ca en dl buljong. La koke i to minutter.
6. Mos det til en purè.

#### Varmrøkt og lettsaltet reinsdyrhjerte

1. Skjær opp reinsdyrhjertet i små biter.