GØR EN GOD HANDEL HOS

LEMVIGH-MÜLLER

INSPIRATION TIL LÆKRE RETTER

Hvidvin "Wildcard Chardonnay, 2016" &
Varmrøget torsk med friske grønne asparges

Dette skal du bruge:
- En hel torskeside – alternativt sej- eller kullerfilet
- Havsalt & peber
- Friske grønne asparges
- Lime
- Olie
- Bøgesmuld til rygning

Torskesiden krydres med havsalt og peber og lægges, med skindsiden ned, på to stykker stanniol. Læg den på midten af kuglegrillen med briketter på hver side. Bøgesmuld er effektivt og brænder hurtigt af, så tilsæt evt. dette hvert andet minut . Torsken skal ryges i ca. 6-8 minutter afhængig af størrelse. Den må endelig ikke ryges for længe, så de hvide proteiner trækker ud - hellere for lidt end for meget. Træk det store midterben af inden servering.
Sauter de friske grønne asparges på panden i ca. 1,5 minut – husk de skal forblive sprøde og friske. Lige inden servering tilsættes lidt frisk revet lime til aspargesen.

Tip!
Lav gerne rigeligt af den varmrøgede torsk, så den kan bruges til menuen til den anden hvidvin: The 3 Wooly Sheep Sauvignon Blanc, Marlborough, 2016