

Torskromröra

Ingredienser:

MJÖLK	200 ML	OLIVOLJA	50 ML
STRÖBRÖD	120 GR	CITRONJUICE	
RÖKT TORSKROM	400 GR	LÖK	1
VEGETABILISK OLA	50 ML	SALT, PEPPAR	

								
Ingredienser		Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Uppblött ströbröd							
	Torskrom	400 gr	Tillsätt	–	3,500	2 min	Öppet	Pressa vattnet ur ströbrödet innan det tillsätts
	Citronjuice							
2	Lök	1						
	Vegetabilisk olja	50 ml	Tillsätt	–	600	1 min	Stängt	Smaka av och krydda
	Olivolja	50 ml						



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Genom att tillsätta andra pasande kryddor kan du sätta extra piff på din romröra t ex dill och gräslök.