

# aperitif



## DAGENS RETT Deilig skrei med pesto og grønn asparges

### REDAKSJONEN

Så vel fiskedisken som butikkhyllene bugner av fersk skrei til hverdagslige priser. Denne oppskriften ser kanskje veldig eksklusiv ut for en vanlig tirsdag, men det er faktisk både enkel og kjapp.

Fristes du ikke av asparges ennå, blir den veldig god med den mer vinterlige grønnkålen.

### Se hva mer du kan bruke grønnkål til

Skaft deg **dagens rett som e-post** - det er selvfølgelig gratis.

## Skrei med pesto og grønn asparges



### Antall porsjoner

4

### Tilberedningstid

30 minutter

### Ingredienser

800 g skreifilet

400 g asparges, grønn

### Pesto

3 ss olivenolje

2 stk hvitløk

1 ss pinjenøtter, finhakkede

### Fremgangsmåte

Skjær skreifilet i serveringsstykker. Dryss over salt og la ligge 15 minutter.

Kok opp ca ½ l vann tilsatt 3 ss salt.

Ta kjelen av platen og legg i fiskestykkene. Kok opp, ta kjelen vekk fra varmen og la fisken trekke til den er kokt. Det tar ca 10 minutter.

Velsmakende oppskrifter med skrei finner du her

### Pesto:

Ha alle ingrediensene i en foodprosessor og kjør til en jevn saus.

### Saus:

4 ss	basilikum, frisk
1 ss	reven parmesan ost
stk	saft av 1 sitron
0.5 ts	salt
0.25 ts	pepper
<b>Saus</b>	
2 ss	finhakket løk eller sjalottløk
2 ss	olivenolje/smør
4 dl	fiskekraft/buljong
1 dl	kremfløte
1 ts	maisennamel
2 ss	fisk finhakket gressløk
3 ss	finhakket rød paprika
stk	Salt og pepper
<input type="checkbox"/> Send handleliste	

Løken surres myk i olivenolje/smør. Tilsett 4 dl fiskekraft og kok inn til ca 3 dl.

Tilsett kremfløte, kok opp og smak til med salt og nykvernet pepper. Sil sausen og tilsett gressløk og paprika.

Kok aspargesen i rikelig godt saltet vann i maks 2 minutter. Skreiene serveres med pesto, kokte poteter og aspargesen.

Frelst på pesto? Se bare her

Se alt det andre du kan lage med skrei

Lag din egen personlige kokebok enten ved å legge denne oppskriften direkte inn fra aperitif.nos oppskrifter eller komponere dine egne

Få dagens rett som nyhetsbrev

Her får du svært så praktiske kokketips

*Sendt inn av Eksportutvalget for fisk*

*Foto: Alf Börjesson*

### Vurder oppskriften



5/5 etter 26 anmeldelser

Din vurdering: ☆☆☆☆☆

Legg i min kokebok

[Gå til min kokebok »](#)

### Drikke som passer til denne oppskriften

#### Quinta do Perdigão Rosé 2015

Portugal

Volum: 0.750 Pris: 179,90 Bestillingsutvalget

**87**  
POENG

#### Monte Fiorentine Soave Classico 2016

Italia

Volum: 0.750 Pris: 199,90 Bestillingsutvalget

**88**  
POENG

#### La Chablisienne Chablis Cuvée La Sereine 2015

Frankrike

Volum: 0.750 Pris: 179,90 Basisutvalget

**88**  
POENG

#### Ca' la Bionda Valpolicella Classico 2017

Italia

Volum: 0.750 Pris: 179,90 Bestillingsutvalget

**86**  
POENG

#### St. VERNY Les Volcans Gamay Pinot Noir 2016

Frankrike

Volum: 0.750 Pris: 179,90 Bestillingsutvalget

**86**  
POENG

#### Against The Grain Brett The Hipman Hop

USA

Volum: 0.750 Pris: 250,00 Bestillingsutvalget

**88**  
POENG