

SMOKED GREENLAND HALIBUT

*on green pea
risotto with
crispy chorizo*

Ingredients (4 persons)

400 g smoked Greenland halibut
8 slices chorizo
1 bunch parsley
1 small onion
1 clove of garlic
50 g butter
500 g green peas
1 dl whipping cream
50 g parmesan
2 dl oil
Salt and pepper

Preparation:

Cut the chorizo into thin strips and cook in the oven until crispy. Rinse the parsley thoroughly and boil in salted water for 6 minutes. Transfer the parsley to icecold water and shake off any excess water. Blend with the oil, salt and pepper.

Chop the onion and garlic finely and sauté in butter. Add the peas and sauté until they are warmed through. Whip the cream lightly and grate the parmesan. Add cream and parmesan to the peas. Finish the risotto by adding the parsley oil and seasoning with salt and pepper.

Divide the risotto into four warm bowls and place the smoked Greenland halibut on top. Decorate with the crispy chorizo and fresh parsley leaves.

FOTO: PHOTO: ROYAL GREENLAND

RØGET HELLEFISK

*på grønne ærter som risotto
med sprød chorizo*

Ingredienser (4 personer)

400 g røget hellefisk
8 skiver chorizo
1 bdt. persille
1 lille løg
1 fed hvidløg
50 g smør
500 g ekstra fine ærter
1 dl piskefløde
50 g parmesan
2 dl olie
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Skær chorizo i tynde strimler og rist dem sprøde i ovnen. Skyl persillen grundigt og kog den i 6 min. Afkøl den i koldt vand og lad den dryppe godt af, før den blendes med lidt olie, salt og peber.

Hak løg og hvidløg og sauter i lidt smør. Tilsæt ærter og sauter til de er gennemvarme. Pisk fløden let og riv parmesanen. Tilsæt fløde og parmesan

til ærterne og til sidst persille-puréen. Smag til med salt og peber.

Fordel ærterisottoen i varme, dybe tallerkner og læg den røgede hellefisk ovenpå. Drys med den sprøde chorizo og friske persilleblade.