

Bakad torsk med selleri- och äppelsallad



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter ••

750 g torskfilé
1 msk citronolivolja
Salt och peppar
Dill

Selleri- och äppelsallad

1 liten grovt rivnen rotselleri
1-2 stjälkar fint skuren bladselleri
1 urkärnat äpple i tärningar

Dressing

0,75 dl apelsinsaft
1 msk honung
1-2 msk balsamvinäger
75 g rostade hassel- och valnötskärnor

1. *Lägg fisken på en bakplåt med bakplåtpapper, pensla med citronolivolja och strö på salt, peppar och dill.*
2. *Baka fisken i ugnen på **200°** 12-15 minuter, tills den är fast.*
3. *Riv sellerin grovt och lägg den i en skål med iskallt vatten med tillsatt citronsaft. Låt den rivna sellerin rinna av och pressa den torr innan den blandas med bladselleri och äpple.*
4. *Blanda och smaka av dressingen väl innan den blandas med salladen och nötterna och serveras med fisken.*