LINDA BEN

Þorskhnakkar með mexíkóskuívafi



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4 manns

Lýsing

Hér höfum við svakalega góða þorskhnakka sem eru bakaðir í bragðmiklu maíssalsa og hvítlaukshryddosti. Þessi réttur er algjör bragðsprengja og einstaklega djúsí.
Hugmyndin af þessum rétti vaknaði þegar ég smellti í þennan hérna rétt um daginn. Ég er svo búin að vera prófa mig áfram með þessa hugmynd undanfarið og hef núna fullkomnað þennan rétt.
Það er gott að bera þorskhnakkana fram t.d. með hrísgrjónum og kaldri hvítlaukssósu.

Þorskhnakkar með mexíkóskuívafi

- 1 kg þorskhnakkar
- 1 dl hveiti
- 1 tsk pipar
- 1 tsk salt
- 1 egg
- 1 msk mexíkósk kryddblanda
- U.þ.b. 2-3 msk smjör
- 1 shallot laukur
- 4-5 hvítlauksrif
- 300 g maísbaunir
- 1 ferskur jalapenó
- 300 g kirsuberja tómatar
- 75 g kryddostur með hvítlauk frá Örnu Mjólkurvörum
- Ferskt kóríander

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200°C, undir og yfir hita.
2. Skerið þorskhnakkana þannig að hver biti er u.þ.b. 13 cm á lengd.
3. Setjið hveiti, pipar, salt og mexíkóska kryddblöndu í skál, blandið saman.
4. Setjið eggið í aðra skál og hrærið það saman. Veltið þorskhnökkunum fyrst upp úr egginu og svo hveitiblöndunni, steikið þá svo upp úr smjöri á báðum hliðum.
5. Saxið laukinn, hvæitlaukinn og jalapenóinn og steikið á pönnu upp úr svolitlu smjöri, bætið maísbaununum út á og tómötunum. Hellið svo blöndunni yfir þorskinn. Rífið hvítlauksostinn yfir og bakið inn í ofni þar til osturinn hefur bráðnað.
6. Rifið ferskt kóríander yfir eftir að rétturinn er kominn út úr ofninum.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.