



## ACCRAS AF TORSK MED GRATIN DE PAPAYE FRA MARTINIQUE

### ACCRAS AF TORSK – INGREDIENSER

- 230 g afsaltet torsk uden ben
- 0,5 l solsikkeolie
- 1 finthakket løg
- 1 fed revet hvidløg
- 50 g hakket peberfrugt eller 30 g hakket chili
- 3 tsk. (med top) finthakket purløg
- 2 tsk. (med top) finthakket persille
- 200 g mel
- 2 tsk. bagepulver
- salt og peber
- vand (stuetemperatur)



### GRATIN DE PAPAYE – INGREDIENSER

- 2,5 kg grønne papajaer (eller bananer)
- 4 l vand
- 2 tsk. allehånde (piment)
- 2 kryddernelliker
- 45 g salt
- 60 g smør
- 2 løg
- 2 persillekviste
- 2 fed hvidløg
- 520 ml mælk
- 100 g revet ost

### ACCRAS AF TORSK – TILBEREDNING

1. Skil torsken i flager, og stil den til side.
2. Varm olien i en iCook slip let-stegepande, og sautéér løgene, så de er bløde. Tilsæt hvidløg, peberfrugt, chili, purløg og persille. Steg videre i 2 minutter, og tag derefter panden af varmen, og ibland torsken i flager.
3. Bland mel og bagepulver i en 3-liters iCook blandeskål af rustfrit stål. Smag til med salt og peber.
4. Kom fisken fra panden i melet sammen med vand, og bland til en tyktflydende dej. Tilsæt eventuelt mere mel eller vand for at få den rette, tykke konsistens. Prøv med en eller to accras, inden du ændrer på konsistensen.
5. Hæld ca. 4 cm olie i panden, og varm op til middel varme.
6. Form accras (boller) af dejblandingen med en spiseske, og kom dem i olien. Bollerne steges i olien, indtil de er brune på den ene side, hvorefter de vendes og steger på den anden side.
7. Drypper af på køkkenrulle.
8. Serveres med en frisk salat, grønsagsstave eller papajagratinen..

### GRATIN DE PAPAYE – TILBEREDNING

1. Vask, skræl, og fjern kernerne i papajafrugterne. Skær dem i skiver.
2. Bring vandet i kog, og tilsæt allehånde, kryddernelliker og salt. Tilsæt de skivede papajaer, og kog i 35 minutter.
3. Hæld vandet fra. Blend papajaerne i iCook-blenderen.
4. Smelt smørret i en iCook Senior-sauterpande. Tilsæt løg og persille, og steg grønsagerne, indtil de er bløde. Tilsæt hvidløg, og bland.
5. Rør mælken i, dernæst osten og endelig de blendede papajaer. Rør godt i retten. Kom blandingen i portionsforme. Drys med revet ost.
6. Grill retten med åben låge ved 180°, indtil den er brun. Afkøles og serveres.