



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgryta med torsk, dill och purjolök

Potatis

Potatis 400 g

Fiskgryta

Purjolök ½ st

Morot 1 st

● Smör 1 msk

● Vetemjöl 1 msk

● Vitvinsvinäger 1 msk

● Vatten 2.5 dl

Vispgrädde 1 dl

Grönsaksbuljong 1 påse

Torskfilé 300 g

● Salt ½ tsk

Dill 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Vatten,

Vetemjöl, Vitvinsvinäger

1. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Fiskgryta:** Tvätta purjolök och morot, skär i tunna skivor. Hetta upp smör i en stekgryta och fräs grönsakerna ca 3 min.

3. Strö över vetemjöl och rör om. Rör ner vitvinsvinäger, vatten, grädde och grönsaksbuljong. Koka ca 5 min.

4. Grovhacka dill. Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt. Tillsätt fisken till grytan och låt sjuda ca 2 min.

5. Vänd ner dillen i grytan och servera med kokt potatis.