



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt sej med cremet porre og dildgremolata

Kartofler

400 g kartofler, små

Flødekogt porre

½ stk porre

½ dl creme fraiche 38%

½ pose hønsebouillon

1 spsk smør ^b

1 dl vand ^b

Dildgremolata

½ pk dild, frisk

½ stk citron

1 fed hvidløg

1 stk skoleagurk

1 spsk olivenolie ^b

Stegt sej

2 stk hvid fisk (har været frosset)

Det skal du selv have

peber ^b

salt ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Cremet porre:** Skyl porre, del på langs og skær i ca. 1 cm brede skrå skiver. Smelt smør i en gryde og svits porren ca. 2 min. uden den får farve. Tilsæt vand, creme fraiche, bouillon og friskkværnet peber. Kog ca. 3 min. og smag til med salt.
- 3. Dildgremolata:** Hak dild fint. Riv citronskal fint og pres saft fra halvdelen af citronen i en skål. Skær resten af citronen i både og gem til servering. Pil og pres hvidløg. Bland det hele med olivenolie, lidt salt, friskkværnet peber i skålen. Del agurk på langs og skrab kernerne ud med en ske. Skær i små tern og bland med gremolata.
- 4. Stegt sej:** Krydr fisken med lidt salt. Varm lidt olivenolie op på en pande og steg fisken ca. 2-3 min. på hver side til den er gennemstegt.
- 5. Servér sejfilet med cremet porre, kartofler, agurk med dildgremolata og citronbåde til.**