



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsstekt torsk med kokt potatis, sandefjordsås och broccoli

Kokt potatis och broccoli

Potatis 400 g
Broccoli 1 st

Ugnsstekt torsk

Torskfilé 300 g
● Salt ½ tsk

Sandefjordsås

Dill 10 g
● Smör 1 msk
Vispgrädde ½ dl
Crème fraîche 1 dl
Citron ½ st
● Salt 2 krm

Till servering

Citron ½ st
Dill 10 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Kokt potatis och broccoli:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär broccoli i buketter och låt koka med potatisen de sista 3 min.
3. **Ugnsstekt torsk:** Lägg torskfilé i en smord ugnsform och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills fisken är klar.
4. **Sandefjordsås:** Finhacka dill. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt vispgrädde, låt koka upp. Tillsätt crème fraîche och låt sjuda på låg värme. Smaka av med pressad citronsaft (ca 2 tsk) och salt. Tillsätt dill innan servering.
5. Klyfta citronen. Servera ugnsstekt torsk med sandefjordsås, kokt potatis, broccoli, dill och citronklyfta.