



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Ugnsbakad torskfilé med brynt hasselnötssmör, rotsellericrème och dill

## Potatis

Potatis 400 g

## Rotsellericrème

Rotselleri 300 g

- Smör 1 msk
- Mjolk 1 dl

## Ugnsbakad torsk

Torskfilé 300 g

- Salt ½ tsk

## Brynt hasselnötssmör

Hasselnötter 20 g

- Smör 25 g
- Vitvinsvinäger ½ tsk

## Dill- och äppelsallad:

Dill 20 g

Rött äpple 1 st

- Vitvinsvinäger 1 tsk

## Att ha hemma ●

Mjolk, Salt, Smör, Svartpeppar, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).

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

3. **Rotsellericrème:** Skala och skär rotselleri i mindre bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten. Häll av och lägg i en mixerbunke. Tillsätt smör och mjolk. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

4. **Ugnsbakad torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och lägg i en smord ugnsform. Krydda med salt. Tillaga ca 15 min i mitten av ugnen.

5. **Dill- och äppelsallad:** Tärna äpple och lägg i en skål. Blanda med vitvinsvinäger och salt. Plocka dill och blanda ner i skålen vid servering.

6. **Brynt hasselnötssmör:** Grovhacka hasselnötter. Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Dra från värmen och blanda ner hasselnötter och vitvinsvinäger.

7. Servera ugnsbakad torsk med rotsellericrème, äppelsallad, kokt potatis och brynt hasselnötssmör.