



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt torsk med citronsås, champinjoner och baby-pak choi

Citronsås

Citron 1 st
Vispgrädd ½ dl
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt

Frästa grönsaker

Champinjoner 250 g
Bananschalottenlök 1 st
Baby-pak choi 65 g
🏠 Olivolja ½ msk
🏠 Salt
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Svartpeppar

Smörstekt torsk

Torskfilé 300 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Vetemjöl ½ dl
🏠 Smör

Till servering

Potatis 450 g
Rädisor ½ förp

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Citronsås:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten (lite i taget), pressad citronsaft (ca ½ msk) och smulad kycklingbuljong. Koka ca 5 min. Tillsätt vispgrädd och rivet citronskal. Koka upp och smaka av med lite salt.
3. **Frästa grönsaker:** Kvarta champinjoner och skiva bananschalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekpanna och fräs champinjoner, lök och lite salt ca 4 min. Tillsätt pressad vitlök och nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 1 min. Vänd ner baby-pak choi.
4. **Smörstekt torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och krydda med salt. Häll vetemjöl på en tallrik och vänd fisken i mjölet. Hetta upp rikligt med smör i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
5. Klyfta resten av den använda citronen. Servera smörstekt torsk med citronsås, frästa grönsaker, citronklyfta, rädisor och kokt potatis.