



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrondoftande fiskgryta med dill och smörslungad potatis

Fiskgryta

Morötter 150 g
Gul lök 1 st
Citron 1 st
Torskfilé 300 g
Vispgrädde 1 dl
Torkad timjan 1 tsk
🏠 Salt 2 krm
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

Till servering

Småpotatis 400 g
Dill 20 g
Rädisor 1 förp
Babyspenat 30 g
🏠 Smör

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Förberedelser:** Skala och skär morötter i sneda skivor. Tärna gul lök. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Dela citronen. Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda fisken med salt och lite pressad citronsaft (ca 1 msk).
3. **Fiskgryta:** Hetta upp smör i en stekgryta. Fräs lök och morot ca 3 min. Rör ner vatten, vispgrädde, smulad kycklingbuljong och torkad timjan. Sjud under lock ca 6 min. Tillsätt fisken och rivet citronskal. Sjud ytterligare ca 3 min, tills fisken är klar. Smaka av med lite salt.
4. Klyfta resten av citronen. Grovhacka dill och dela rädisor, rör ner i grytan. Vänd ner lite smör i den nykokta potatisen.
5. Servera citrondoftande fiskgryta med smörslungad potatis, babyspenat och citronklyfta.