



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt torsk med remouladesås, citron och gurksallad

Till servering

Potatis 400 g
Remouladesås 1 förp
Citron ½ st

Gurksallad

Gurka 1 st
Rädisor 1 förp
Rödlök 1 st
Citron ½ st
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Smörstekt torsk

Torskfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Smör
🏠 Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Gurksallad:** Skär gurka i grova bitar och halvera rädisor. Finstrimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, pressad citronsaft och salt.
3. **Smörstekt torsk:** Skär fisken i portionsbitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Stek fisken i en stekpanna med smör ca 2 min per sida, tills den är genomstekt och har fått fin färg.
4. Klyfta resten av den använda citronen. Servera nystekt torsk med färskpotatis, gurksallad, remouladesås och citronklyfta.