



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citrongratinerad torsk med grönsaker och kokt potatis

Citrongratinerad torsk

Torskfilé 300 g
Citronsås 1 förp
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Sallad

Gurka 1 st
Mixsallad 30 g
Cocktailtomater 250 g

Till servering

Potatis 400 g
Citron 1 st
🏠 Smör 1 msk

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Blanda avhållt potatis med lite smör vid servering.
3. **Citrongratinerad torsk:** Lägg torskfilé i en smord ugnform (använd en trång form så att fisken täcks med såsen). Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Häll över citronsås så det täcker fisken. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills den är klar.
4. **Sallad:** Skär gurka i mindre bitar. Lägg gurka, mixsallad och cocktailtomater i en salladsskål (se tips!), eller i separata skålar.
5. Har du tid? Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet (toppa fisken med citronskalet). Klyfta citronen.
6. Servera citrongratinerad torsk med kokt potatis, sallad och citronklyfta.

TIPS! Blanda salladen med lite olivolja, balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar.