



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt rödstrimma med citronstuvad spetskål, dill och inlagd rödlök

Inlagd rödlök

Rödlök 1 st
Dill 20 g
🏠 Socker 2 msk
🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk
🏠 Vatten 3 msk

Citronstuvad spetskål

Spetskål 1 st
Vispgrädd 1 dl
Citron 1 st
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Mjök 1 ½ dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Smörstekt rödstrimma

Rödstrimma 250 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Vetemjöl
🏠 Smör

Till servering

Potatis 450 g

- 1. Inlagd rödlök:** Skiva rödlök tunt. Häll vatten, socker och ättiksprit i en liten kastrull och koka upp. Tillsätt löken och låt sjuda ca ½ min. Ta kastrullen från värmen, låt stå till servering.
- 2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.**
- 3. Citronstuvad spetskål:** Strimla spetskål. Smält smör i en kastrull. Vispa ner vetemjöl och blanda runt. Vispa ner mjök och grädd, lite i taget. Smula ner kycklingbuljong och låt allt sjuda ca 3 min. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Blanda ner spetskål och citronskal i stuvningen. Låt sjuda ca 3 min, tills kålen är helt mjuk. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 4. Smörstekt rödstrimma:** Krydda fisken med salt och lite nymald svartpeppar. Vänd fisken i vetemjöl. Stek den mjölade fisken i en stekpanna med smör ca 2 min per sida.
- 5. Inlagd rödlök:** Plocka dill. Häll bort lagen från rödlöken. Blanda plockad dill och inlagd rödlök i en liten skål.
- 6. Klyfta den använda citronen. Toppa smörstekt rödstrimma med dill- och rödlökssalladen. Servera med citronstuvad spenat, kokt potatis och citronklyfta.**