



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Lättrimmad torskfilé med brynt hasselnötssmör, rotsellericrème och dill

## Lättrimmad torsk

Salt  $\frac{3}{4}$  msk  
Vatten 3  $\frac{1}{2}$  dl  
Torskfilé 300 g

## Potatis

Potatis 400 g

## Rotsellericrème

Rotselleri 300 g  
Smör 1 msk  
Mjolk 1 dl  
Salt  
Svartpeppar

## Brynt hasselnötssmör

Hasselnötter 20 g  
Smör 25 g  
Vitvinsvinäger  $\frac{1}{2}$  tsk

## Till servering

Dill 20 g

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. **Lättrimmad torsk:** Blanda kallt vatten och salt i en rymlig bunke. Skär fisken i portionsbitar och lägg ner i bunken. Låt stå och rimma ca 15 min. Häll av fisken och låt rinna av på lite hushållspapper. Lägg över i en smord ugnform och tillaga ca 15 min i mitten av ugnen.
3. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
4. **Rotsellericrème:** Skala och skär rotselleri i mindre bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten. Häll av och lägg i en mixerbunke. Tillsätt smör och mjolk. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Brynt hasselnötssmör:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Dra från värmen och blanda ner hasselnötter och vitvinsvinäger.
6. Plocka dillen. Servera ugnsbakad lättrimmad torsk med rotsellericrème, kokt potatis och brynt hasselnötssmör. Toppa med dillvippor.

**TIPS!** För ett snabbare recept, hoppa över att rimma fisken! Krydda då med lite salt innan tillagning istället.