



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torsk med gräddkockt purjolök och dillgremolata

Till servering

Potatis 400 g
Gurka 1 st

Gräddkockt purjolök

Purjolök ½ st
Vispgrädde 1 dl
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Svartpeppar
🏠 Salt

Dillgremolata

Citron 1 st
Dill 20 g
Vitlök ½ klyfta
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Torskfilé

Torskfilé 300 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Olivolja

1. **Till servering:** Koka potatis mjuk i lattsaltat vatten.

2. **Gräddkockt purjolök:** Dela purjolök på längden. Skär i ca 1 cm breda skivor på snedden. Hetta upp lite smör i en kastrull och fräs purjolöken ca 2 min, utan att den får färg. Tillsätt vatten, vispgrädde, smulad kycklingbuljong och nymald svartpeppar. Koka ca 3 min. Smaka av med salt.

3. **Dillgremolata:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka dill. Pressa saften från halva den använda citronen (ca 1 msk) i en skål. Klyfta resten av citronen till servering. Blanda ner olivolja, citronskal, pressad vitlök, lite salt, nymald svartpeppar och dill i skålen.

4. Dela gurkan på längden och gröp ur kärnhuset med en sked. Tärna gurkan smått. Blanda med dillgremolatan.

5. **Torskfilé:** Skär torskfilé i portionsbitar och krydda med salt. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.

6. Servera nystekt torskfilé med sallad på gurka och dillgremolata, gräddkockt purjolök, kokt potatis och citrunklyfta.