



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Fiskgryta med torsk, dill och purjolök

### Fiskgryta

Purjolök ½ st  
 Morot 1 st  
 Vispgräde 1 dl  
 Kycklingbuljong 1 påse  
 Torskfilé 300 g  
 Dill 20 g  
 🏠 Smör 1 msk  
 🏠 Vetemjöl 1 msk  
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk  
 🏠 Vatten 2.5 dl  
 🏠 Salt ½ tsk

### Till servering

Potatis 400 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Fiskgryta:** Tvätta purjolök och morot, skär i tunna skivor. Hetta upp smör i en stekgryta och fräs grönsakerna ca 3 min.
3. Strö över vetemjöl och rör om. Rör ner vitvinsvinäger, vatten, gräde och kycklingbuljong. Koka ca 5 min.
4. Grovhacka dill. Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt. Tillsätt fisken till grytan och låt sjuda ca 2 min.
5. Vänd ner dillen i grytan och servera med kokt potatis.