



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torskfilé meunière med kryddig tomatsås, aioli och rostad persiljepotatis

Rostad persiljepotatis

Småpotatis 400 g

Bladpersilja 20 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Aioli

Majonnäs ½ dl

Vitlök ½ klyfta

🏠 Salt ½ krm

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st

Vitlök 1 klyfta

Tomat 2 st

Tomatpuré 2 msk

Chipotlekrydda ½ tsk

🏠 Olivolja

🏠 Socker 1 krm

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Salt

Torsk meunière

Torskfilé 300 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

🏠 Vetemjöl

🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad persiljepotatis:** Halvera småpotatis och lägg i en ugnform. Blanda med lite olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.

3. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en liten skål.

4. **Förberedelser till tomatsås:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Tärna tomat.

5. **Tomatsås:** Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs lök, vitlök och tomat ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsätt chipotlekrydda, socker och vatten. Låt sjuda ca 10 min. Smaka av med salt.

6. **Torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg vetemjöl på en tallrik och vänd torskfiléerna i mjölet. Hetta upp en stekpanna med lite olivolja och stek den mjölade fisken ca 2 min per sida.

7. Grovhacka bladpersilja och blanda med den rostade potatisen. Servera till nystekt torsk med tomatsås och aioli.