



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Ugnsbakad torskfilé med brynt hasselnötssmör, rotsellericrème och dill

## Potatis

Potatis 400 g

## Rotsellericrème

Rotselleri 300 g

🏠 Smör 1 msk

🏠 Mjök 1 dl

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

## Ugnsbakad torsk

Torskfilé 300 g

🏠 Salt ½ tsk

## Brynt hasselnötssmör

Hasselnötter 20 g

🏠 Smör 25 g

🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk

## Till servering

Dill 20 g

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).

2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Rotsellericrème:** Skala och skär rotselleri i mindre bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten. Häll av och lägg i en mixerbunke. Tillsätt smör och mjök. Mixa slät med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

4. **Ugnsbakad torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och lägg i en smord ugnform. Krydda med salt. Tillaga ca 15 min i mitten av ugnen.

5. **Brynt hasselnötssmör:** Grovhacka hasselnötter. 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 torsk med rotsellericrème, kokt potatis och brynt hasselnötssmör. Toppa med dillvippor.