



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt torsk med mild pepparrotsås, potatis och citron

Till servering

Potatis 400 g
Broccoli 1 st
Citron 1 st

Pepparrotsås

Vispgräddde ½ dl
Kycklingbuljong ½ påse
Pepparrot
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl 2 tsk
🏠 Mjök 2 dl

Smörstekt torsk

Torskfilé 300 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Smör 1 msk
🏠 Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Pepparrotsås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner mjök, lite i taget. Tillsätt kycklingbuljong och låt sjuda ca 5 min. Skala och finriv pepparrot. Blanda ner pepparrot efter smak, ta lite i taget.
3. Skär broccoli i buketter och strimla stjälken. Låt broccolin koka med potatisen de sista 3 minuterna.
4. **Smörstekt torsk:** Skär torsk i portionsbitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Stek torsken i en stekpanna med smör ca 2 min per sida.
5. Klyfta citronen. Servera nystekt torsk med pepparrotsås, broccoli, potatis och citronklyfta. Om ni vill, toppa med lite extra riven pepparrot.