



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  
Vispgrädd ½ dl  
Kycklingbuljong ½ påse  
🏠 Smör 1 msk  
🏠 Vatten 1 dl  
🏠 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 lättsaltat 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, vispgrädd, 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 citronklyfta.