



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torskfilé med dragonaioli och Ljummen fänkålssallad

Dragonaioli

Majonnäs ½ dl
 Vitlök ½ klyfta
 Torkad dragon ½ msk
 🏠 Salt ½ krm
 🏠 Svartpeppar

Ljummen fänkålssallad

Fänkål 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Flytande honung 2 tsk
 Mâchesallad 65 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Grillad torsk

Torskfilé 300 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Salt 2 krm

Till servering

Småpotatis 400 g

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Dragonaioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök, torkad dragon, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
3. **Ljummen fänkålssallad:** Strimla fänkål och bananschalottenlök. Fräs grönsakerna i lite olivolja i en stekpanna ca 2 min, tills fänkålen blivit mjuk. Tillsätt honung och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg över på ett fat.
4. **Grillad torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar. Torka av med lite hushållspapper. Gnid in fisken med lite olivolja och krydda med salt.
5. Hetta upp en grillpanna eller stekpanna. Grilla eller stek fisken ca 2 min per sida, tills fisken är klar.
6. Blanda de frästa grönsakerna med mâchesallad. Servera till grillad torsk, dragonaioli och kokt potatis.