



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnsbakad torsk med brynt smör, potatismos, dill och gröna ärtor

### Potatismos

Mospotatis 400 g

- 🏠 Mjök 1 dl
- 🏠 Smör 20 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Brynt smör

- 🏠 Smör 25 g

### Ugnsbakad torsk

Torskfilé 300 g

- 🏠 Salt 2 krm

### Gröna ärtor

Dill 20 g

Gröna ärtor 1 förp

- 🏠 Smör
- 🏠 Salt

### Till servering

Citron 1 st

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Brynt smör:** Smält smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg och nötaktig doft är det klart. Häll över smöret i en värmetålig skål.
4. **Ugnsbakad torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och lägg i en smord ugnsform. Krydda med salt. Tillaga ca 15 min i mitten av ugnen.
5. **Potatismos:** Värm mjök och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Gröna ärtor:** Grovhacka dill. Hetta upp lite smör i en kastrull. Tillsätt gröna ärtor och fräs ihop ca ½ min. Krydda med salt. Blanda med dill vid servering.
7. Klyfta citron. Servera ugnsbakad torsk med potatismos, brynt smör, ärtor och citronklyfta.