



Torskfilé med äggsallad, dill, brynt smör och potatis

Potatis & brynt smör

Potatis 400 g

🏠 Smör 25 g

Ugnsbakad torskfilé

Torskfilé 300 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

Äggsallad

Ägg 2 st

Rödlök ½ st

Dill 10 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Ljummen gurksallad

Rädisor 1 förp

Gurka 1 st

Dill 10 g

🏠 Smör

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Äggsallad:** Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner äggen och låt koka 9 min. Spola kallt.
4. **Ugnsbakad torskfilé:** Skär torskfilé i portionsbitar. Lägg i en ugnsform och ringla över lite olivolja. Krydda med salt. Tillaga mitt i ugnen 12-16 min (beroende på fiskens tjocklek).
5. **Äggsallad:** Skala äggen och skär i små bitar. Finhacka rödlök och dill. Blanda ihop allt i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Brynt smör:** 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.
7. **Ljummen gurksallad:** Halvera rädisor. Skala och skär gurkan i grova bitar. Grovhacka dill. Hetta upp lite smör i en stekpanna och fräs gurka och rädisor ca 30 sekunder. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner dill vid servering.
8. Toppa den ugnsbakade torskfilén med äggsallad och brynt smör. Servera med nykokt potatis och lummen gurksallad.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden