



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torsk med gräddkockt purjolök och dillgremolata

Till servering

Potatis 400 g
Snackgurka 1 st

Gräddkockt purjolök

Purjolök ½ st
Vispgrädde ½ dl
● Smör 1 msk
● Vatten 1 dl
Kycklingbuljong ½ påse

Dillgremolata

Citron 1 st
Dill 20 g
● Olivolja 1 msk
Vitlök ½ klyfta

Torskefilé

Torskefilé 300 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vatten

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, vispgrädde, 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. Torskefilé: Skär torskefilé 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 torskefilé med sallad på gurka och dillgremolata, gräddkockt purjolök, kokt potatis och citronklyfta.