



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# SkinNSTekt skreifilet med potetkrem med gressløk, dillstekte rotgrønnsaker og kremet fiskesaus

## Potetkrem med gressløk

350 g poteter  
1 bunt gressløk  
🏠 1-1½ dl melk  
🏠 1 ss smør

## Dillstekte rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter  
300 g kålrot  
½ bunt dill

## Kremet fiskesaus

1 pakke kremet fiskesaus med sitron

## SkinNSTekt skreifilet

325 g skreifileter med skinn

## Servering

½ bunt dill

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Potetkrem med gressløk:** Skrell og kutt potetene i jevnstore biter. Kok potetbitene i omtrent 20 minutter, til de er gjennomkokte.
- 2 Dillstekte rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og kålroten i terninger. Skyll, tørk og grovhakk halvparten av dillen. Varm opp en stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rotgrønnsaksterningene i omtrent 10 minutter. Krydre med salt og pepper, og vend inn den grovhakkede dillen rett før servering.
- 3 Kremet fiskesaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og varm opp på middels varme under omrøring.
- 4 SkinNSTekt skreifilet:** Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Krydre med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken med skinnsiden ned i 2-3 minutter. Snu fisken, og la den ligge i stekepannen frem til servering.
- 5 Potetkrem med gressløk, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Skyll og finhakk gressløken. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1-1½ dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper, og vend inn gressløken.
- 6 Servering:** Plukk resten av dillen av stilkene, og topp retten med den ved servering.

**Tips fra kokken:** Rotgrønnsakene og potetene kan stekes i ovnen ved 210 grader varmluft i omtrent 25 minutter, hvis du ønsker en enklere tilberedning av denne retten.