



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ajvar- och parmesangratinerad sej med citron- och zucchinisallad

Gratinerad sej

Crème fraîche 1 dl
Parmesanost 1 bit
Ajvar relish 1 förp
Sejrygg 300 g
● Salt ½ tsk

Zucchinisallad

Zucchini 1 st
Citron 1 st
● Salt ½ tsk
● Socker 1 tsk
Romansallad 1 st

Till servering

Potatis 400 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Gratinerad sej:** Finriv parmesanost. Blanda crème fraîche, riven parmesan och ajvar i en liten skål. Ringla lite olja i en ugnform. Krydda sejrygg med salt och lägg i formen. Fördela crème fraîche-röran över fisken. Baka i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar och fått fin färg.

4. **Zucchinisallad:** Skiva zucchini så tunt du kan och lägg i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg citronskal och pressad saft från citronen i skålen. Blanda ner salt, socker och nymald svartpeppar. Strimla romansallad och blanda ner vid servering.

5. Servera ajvar- och parmesangratinerad sej med zucchinisallad och kokt potatis.