



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt ørretfilet med eple og rødkål, purrepoteter og brunet tyttebærsmør

Purrepoteter

350 g poteter
½ stk purre
🏠 1 ts smør*

Eple og rødkål

1 stk norsk eple
150 g rødkål
🏠 1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik
🏠 ½ ss sukker
🏠 ½ dl vann

Stekt ørretfilet

250 g ørretfilet

Brunet tyttebærsmør

1 stk sjalottløk
1 pakke rørte tyttebær
🏠 2-3 ss smør*

🏠 3 ss olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Purrepoteter:** Skyll potetene. Del purren i to på langs, og skyll den godt mellom lagene. Del potetene i to, og kutt purren i centimetertykke skiver. Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Eple og rødkål:** Skyll og kutt eplet i terninger. Kutt rødkålen i tynne skiver med en skarp kniv eller mandolin. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kålen i omtrent 2 minutter. Ha over 1 ss eddik, ½ ss sukker og ½ dl vann, og stek videre i 2 minutter. Vend inn epleterningene, og krydre med salt og pepper. La kålen stå på lav varme frem til servering.
- 3 Stekt ørretfilet:** Skjær vekk skinnet på fisken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1-2 minutter på den ene siden. Snu fisken, og krydre med salt og pepper. Skru av platen, og la fisken ligge i stekepannen frem til servering.
- 4 Brunet tyttebærsmør:** Skrell og finhakk sjalottløken. Ha løken og 2-3 ss smør i en liten kjele, og varm opp på middels varme i 3-4 minutter, til smøret er lysebrunt og har en nøtteaktig lukt. Ta kjelen av platen, og pisk inn de rørte tyttebærene.
- 5 Purrepoteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene. Ha purren og 1 ts smør i kjelen med potetene, og varm opp det hele på høy varme i omtrent 2 minutter. Krydre med salt og pepper.

Tips fra kokken: Lag gjerne en fløvelsmyk puré av potetene, og server purren smørstekt til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ