



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kolja Grenoble med kapris, rödbetor och potatis

Till servering

Småpotatis 400 g
Citron 1 st

Rödbetor Grenoble

Kapris 1 burk
Kokt rödbeta (250g) 1 förp

- Smör 30 g
- Salt 1 krm
- Kruspersilja 20 g

Kolja

Koljafilé 300 g
● Salt ½ tsk
● Vetemjöl* 1 dl

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör,
Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Rödbetor Grenoble:** Häll av kapris. Skär kokta rödbetor i mindre bitar. Lägg smör i en kastrull och hett upp tills smöret börjar få en gyllene färg, vispa hela tiden. Blanda ner rödbetor, kapris, salt och nymald svartpeppar. Grovhacka kruspersilja och blanda ner i rödbetorna precis innan servering.

3. **Koljafilé:** Skär koljafilé i portionsbitar och krydda med salt och nymald svartpeppar. Häll vetemjöl på en tallrik och vänd fisken i mjölet. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar och fått fin färg.

4. Klyfta citron. Servera nystekt kolja med potatis, citrunklyfta och rödbets- och kapriskblandning.