



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt fisk med bagte balsamicorødder og dildsauce

Det skal du bruge

1 stk rødbede
1 stk pastinak
2 stk gulerødder
1½ spsk rød balsamico
400 g kartofler, medium
2 stk hvid fisk (har været frosset)
1 bundt forårsløg
½ pk dild, frisk
½ stk skalotteløg
1½ dl madlavningsfløde

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. Skræl rodfrugterne, skær i tern og vend med balsamicoeddike. Krydr med salt og peber og læg tæt i et ildfast fad. Skær kartoflerne i halve (eller kvarte så de er lige store) og bland med olie, salt og peber. Læg på en bagerist med bagepapir. Bag kartofler og rodfrugter i ovnen i ca. 20 min.
3. Dup fisken tør med køkkenrulle og krydr med salt og peber. Varm en pande godt op med lidt olie. Steg fisken 3-4 min. på hver side.
4. Skyl imens forårsløg, tør og snit i helt tynde skiver. Hak dild groft. Pil skalotteløg og skær i tynde ringe.
5. Bring fløde i kog i en lille gryde. Tilsæt skalotteløg og forårsløg og lad koge i 2-3 min. Smag til med salt og peber og rør dild i saucen, men gem lidt dild til pynt.
6. Fordel en portion dildsauce på hver tallerken og anret et stykke fisk ovenpå. Top med dild og servér bagte rodfrugter og kartofler til.

TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.