



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnstekt kolja med kokt potatis, sandefjordsås och broccoli

### Kokt potatis och broccoli

Potatis 400 g  
Broccoli 1 st

### Ugnstekt kolja

Koljafilé 300 g  
● Salt ½ tsk

### Sandefjordsås

Dill 10 g  
● Smör\* 1 msk  
Vispgrädde ½ dl  
Crème fraiche 1 dl  
Citron ½ st  
● Salt 2 krm

### Till servering

Citron ½ st  
Dill 10 g

### Att ha hemma ●

Salt, Smör\*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Kokt potatis och broccoli:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär broccoli i buketter och låt koka med potatisen de sista 3 min.
3. **Ugnstekt kolja:** Lägg koljafilé i en smord ugnform och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min, tills fisken är klar.
4. **Sandefjordsås:** Finhacka dill. Smält smöret i en kastrull. Tillsätt vispgrädde, låt koka upp. Tillsätt crème fraiche och låt sjuda på låg värme. Smaka av med pressad citronsaft (ca 2 tsk) och salt. Tillsätt dill innan servering.
5. Klyfta citronen. Servera ugnstekta kolja med sandefjordsås, kokt potatis, broccoli, dill och citrunklyfta.