



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt kolja med medelhavssallad och dragonmajonnäs

Medelhavssallad

Snackgurka 1 st
Tomat 2 st
Rödlök 1 st
Ruccola 30 g
Vitvinsvinäger 1 msk
Fetaost 50 g

Stekt koljafilé

Koljafilé 300 g
● Salt ½ tsk

Till servering

Dragonmajonnäs 1 förp
Potatis 400 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Medelhavssallad:** Skär snackgurka och tomat i grova bitar. Strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål tillsammans med ruccola. Blanda ner vitvinsvinäger, lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Bryt bitar av fetaost och strö över salladen.

3. **Stekt koljafilé:** Skär koljafilé i portionsbitar och krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida.

4. Servera stekt koljafilé med medelhavssallad, kokt potatis och dragonmajonnäs.