



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kolja med misobakat spetskål, citronaioli och dillrostad potatis

## Rostad dillpotatis

- Potatis 400 g
- Salt ½ tsk
- Dill 20 g
- Rödlök 1 st
- Bakplåtspapper 1 st

## Misobakat spetskål

- Smör 25 g
- Salt 1 krm
- Miso 1 förp
- Spetskål 200 g

## Citronaioli

- Aioli 1 förp
- Citron 1 st

## Stekt kolja

- Koljafile 300 g
- Salt ½ tsk

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olja, Salt, Smör, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad dillpotatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta i nedre delen av ugnen ca 20 min.
3. **Misobakat spetskål:** Blanda ihop smör, salt och miso med en gaffel på en liten tallrik. Dela spetskål i två jämnstora bitar. Fördela misosmöret på kålens snittyta och lägg i en ugnform med snittytan uppåt. Rosta i övre delen av ugnen ca 15 min, tills kålen börjar få fin färg.
4. **Citronaioli:** Lägg aioli i en liten skål. Tvätta citron och finriv skalet. Blanda ner citronskalet i aiolin. Klyfta citronen till servering.
5. **Stekt kolja:** Skär kolja i portionsbitar och krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida.
6. **Rostad dillpotatis:** Finhacka dill och rödlök. Blanda med den rostade potatisen.
7. Servera stekt kolja med misobakad spetskål, dillrostad potatis, citronaioli och citronklyfta.