



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt torskfilé med sallad på fänkål, gurka och pepparrot

Pepparrotssallad

- Fänkål 1 st
- Snackgurka 1 st
- Pepparrot 0.5 st
- Socker 1 msk
- Salt ½ tsk
- Ättiksprit (12%) 1 msk

Skirat smör

- Smör 25 g

Stekt torskfilé

- Torskfilé 300 g
- Salt ½ tsk

Till servering

- Potatis 400 g

Att ha hemma ●

Ättiksprit (12%), Olja, Salt, Smör, Socker, Vetemjöl*

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Pepparrotssallad:** Skiva fänkål och snackgurka tunt, gärna på mandolin. Lägg i en skål och blanda ner socker, salt och ättiksprit. Skala och finriv pepparrot, blanda ner mängd efter smak i skålen. Det går även bra att servera pepparrot vid sidan om.

3. **Skirat smör:** Smält smör i en liten kastrull på låg värme, tills det skiktat sig. Häll försiktigt över det klara smörfettet i en liten skål och låt bottensatsen vara kvar i kastrullen.

4. **Stekt torskfilé:** Skär torskfilé i portionsbitar och krydda med salt. Lägg 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.

5. Servera nystekt torsk med skirat smör, pepparrotssallad och potatis.