



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt kolja med pepparrotssås, dill, spetskål och citron

Pepparrotssås

- Smör* 1 msk
- Vetemjöl* ½ msk
- Vatten 2 dl
- Vispgrädd ½ dl
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Grönsaksbuljong ½ påse
- Pepparrot ¼ st

Spetskål med dill och citron

- Spetskål 1 st
- Citron, zest 1 st
- Dill 20 g

Smörstekt kolja

- Koljafilé 300 g
- Salt 2 krm

Till servering

- Potatis 400 g
- Pepparrot ½ st
- Citron 1 st

Att ha hemma ●

- Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*, Vitvinsvinäger

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Pepparrotssås:** Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner vatten, grädd (lite i taget), vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min. Skala och finriv pepparrot. Tillsätt riven pepparrot. Koka upp och smaka av med salt. Späd eventuellt med lite vatten om såsen blir för tjock.

3. **Förberedelse:** Skär spetskål i grova bitar. Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Grovhacka dill.

4. **Smörstekt kolja:** Skär koljafilé i portionsbitar och krydda med salt. Häll vetemjöl på en tallrik och vänd fisken i mjölet. Hetta upp rikligt med smör i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar. Lägg över fisken på ett fat, men låt stekpannan stå till spetskålen.

5. **Spetskål med dill och citron:** Tillsätt en klick smör till den använda stekpannan. Stek spetskål ca 2 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ner citronzest och dill vid servering.

6. Klyfta den använda citronen och finriv pepparrot. Servera smörstekt kolja med pepparrotssås, spetskål, kokt potatis, citrunklyfta och pepparrot.