



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ajvar- och parmesangraterad sej med citron- och zucchinisallad

Graterad sej

Crème fraiche 150 g
Parmesanost 1 bit
Ajvar relish 1 förp
Sejrygg 300 g
● Salt ½ tsk

Zucchinisallad

Zucchini 1 st
Citron 1 st
● Salt ½ tsk
● Socker 1 tsk
Romansallad 1 st

Till servering

Potatis 400 g

Att ha hemma ●
Olja, Salt, Socker

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Graterad sej:** Finriv parmesanost. Blanda crème fraiche, riven parmesan och ajvar i en liten skål. Ringla lite olja i en ugnform. Krydda sejrygg med salt och lägg i formen. Fördela crème fraiche-röran över fisken. Baka i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar och fått fin färg.
4. **Zucchinisallad:** Skiva zucchini så tunt du kan och lägg i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg citronskal och pressad saft från citronen i skålen. Blanda ner salt, socker och nymald svartpeppar. Strimla romansallad och blanda ner vid servering.
5. Servera ajvar- och parmesangraterad sej med zucchinisallad och kokt potatis.