



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Smörstekt kolja med kall dillsås, citron och gurksallad

### Till servering

Småpotatis 400 g  
Citron ½ st  
Kall dillsås ½ förp

### Gurksallad

Gurka 1 st  
Rädisor 1 förp  
Rödlök 1 st  
Citron ½ st

### Smörstekt kolja

Koljafilé 300 g  
● Salt ½ tsk

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör\*, Svartpeppar

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Gurksallad:** Skär gurka i grova bitar och halvera rädisor. Finstrimla rödlök. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, pressad citronsaft och salt.

3. **Smörstekt kolja:** Skär koljafilé i portionsbitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Stek fisken i en stekpanna med smör ca 2 min per sida, tills den är genomstekt och har fått fin färg.

4. Klyfta resten av den använda citronen. Servera nystekt kolja med potatis, gurksallad, kall dillsås och citrunklyfta.