



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddstekt uer med dillslungade grönsaker och sandefjordsås

Potatis

Potatis 400 g

Dillslungade grönsaker

Fänkål 1 st
Rödlök 1 st
Snackgurka 1 st
Dill 20 g

Sandefjordsås

Vispgrädd ½ dl
Crème fraiche 75 g
● Smör 25 g
Citron 1 st
● Salt 1 krm

Kryddstekt uer

Uerfilé 300 g
Peppar- och fänkålmix
½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör,
Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Förberedelse dillslungade grönsaker:** Skiva fänkål och rödlök tunt. Skär sneda skivor av snackgurka. Grovhacka dill.
4. **Sandefjordsås:** Koka upp vispgrädd i en liten kastrull. Vispa ner crème fraiche. Vispa sedan ner smöret, lite i taget. Det ska inte koka, dra sedan från värmen. Finriv det yttersta skalet från citron och blanda ner i såsen. Smaka av med salt. Klyfta citronen till servering.
5. **Kryddstekt uer:** Krydda uerfilé med lite salt och peppar- och fänkålmix. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2-3 min per sida, tills den är klar.
6. **Dillslungade grönsaker:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna på medelvärme och fräs fänkål ca 1 min utan att den får färg. Tillsätt snackgurkan, löken och dillen. Låt grönsakerna bli ljumna, krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
7. **Servering:** Servera kryddstekt uer med dillslungade grönsaker och sandefjordsås.