



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt uerfilé med sauce verts på gröna ärtor, pepparrot och potatis

Sauce verts

Bananschalottenlök 1 st
 ● Smör* ½ msk
 Gröna ärtor 1 förp
 Vispgrädd ½ dl
 ● Mjök* 1 dl
 ● Vatten 1 dl
 Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Citron ½ st

Smörstekt uer

Uerfilé 300 g
 ● Salt ½ tsk
 ● Smör* ½ msk

Till servering

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

Att ha hemma ●

Mjök*, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten

- 1. Till servering:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Dela broccoli i mindre buketter. Avslutat med att koka med broccolin de sista 2 minuterna.
- 2. Sauce verts:** Hacka schalottenlök. Hetta upp lite smör i en kastrull och fräs lök ca 2 min. Tillsätt gröna ärtor, vispgrädd, mjök, vitvinsvinäger och grönsaksbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min. Mixa med stavmixer och smaka av med lite pressad citronsaft, salt och nymald svartpeppar.
- 3. Smörstekt uer:** Krydda uerfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en rymlig stekpanna. Stek fisken ca 2-3 min per sida, tills den är klar.
- 4. Till servering:** Skala och finriv pepparrot. Klyfta resten av citronen.
- 5. Servera smörstekt uer med kokt potatis, broccoli, sauce verts och citronklyfta. Toppa med riven pepparrot.**