



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.