



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Stegt hvid fisk med cremet porre og dildgremolata

## Kartofler

400 g kartofler, medium

## Cremet porre

½ stk porre  
½ bæger creme fraiche 38%  
½ pose hønsebouillon  
1 spsk smør <sup>b</sup>  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Dildgremolata

½ pk dild, frisk  
½ stk citron  
1 fed hvidløg  
1 stk skoleagurk  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Stegt fisk

2 stk hvid fisk (har været frosset)

## Det skal du selv have

peber <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Skær dem evt. over, hvis de er meget store.
- 2. Cremet porre:** Skyl porre, del på langs og skær i ca. 1 cm brede skrå skiver. Smelt smør i en gryde og svits porren ca. 2 min. uden den får farve. Tilsæt vand, creme fraiche, bouillon og friskkværnet peber. Kog ca. 3 min. og smag til med salt.
- 3. Dildgremolata:** Hak dild fint. Riv citronskal fint og pres saft fra halvdelen af citronen i en skål. Skær resten af citronen i både og gem til servering. Pil og pres hvidløg. Bland det hele med olivenolie, lidt salt, friskkværnet peber i skålen. Del agurk på langs og skrab kernerne ud med en ske. Skær i små tern og bland med gremolata.
- 4. Stegt fisk:** Krydr fisken med lidt salt. Varm lidt olivenolie op på en pande og steg fisken ca. 2-3 min. på hver side til den er gennemstegt.
- 5. Servér fisken med cremet porre, kartofler, agurk med dildgremolata og citronbåde til.**