



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Skärgårdspanna med färskpotatis, dill, tångcaviar och primörsallad

Till servering

Färskpotatis 400 g

Primörsallad

Rödlök 1 st

Sugarsnaps 1 förp

Dill 10 g

Skärgårdspanna

● Smör* 1 msk

● Vetemjöl 2 tsk

● Vatten 2 dl

Vispgrädde 1 dl

Grönsaksbuljong 1 förp

Alaska pollock 300 g

● Salt 1 krm

Dill 10 g

Citron 1 st

Tångcaviar ½ burk

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Smör*,

Vatten, Vetemjöl

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.

2. Koka färskpotatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Primörsallad:** Skär rödlök i tunna skivor. Halvera sugarsnaps och koka ca 1 min i lättsaltat vatten (eller lägg dem i en sil och doppa ner dem i potatisvattnet). Grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja och salt precis innan servering.

4. **Skärgårdspanna:** Smält smör i en rymlig stekpanna eller stekgryta. Pudra över vetemjöl och blanda runt. Vispa ner vatten och vispgrädde, lite i taget. Tillsätt grönsaksbuljong och låt sjuda ca 3 min.

5. Skär alaska pollock i grova bitar. Krydda med salt. Lägg ner fisken i såsen och låt sjuda ca 5 min, tills den är klar. Finhacka dill och finriv det yttersta skalet från citron. Blanda ner tångcaviar, dill och citronskal i pannan.

6. **Servering:** Klyfta den använda citronen. Servera skärgårdspanna med primörsallad, kokt potatis och citronklyfta.