



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdigpanerad kummel med kokt potatis, kall sås och gröna ärtor

Potatis

Mospotatis 450 g

Panerad fisk

Panerad kummel 300 g

Kall sås

Snackgurka ½ st

● Salt 2 krm

Dill 10 g

Matyoghurt 1 dl

Citron ½ st

Tillbehör

Citron ½ st

Snackgurka ½ st

Gröna ärtor 1 förp

Dill 10 g

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skala gärna potatisen innan om du vill pressa den vid servering (se tips!).

3. **Panerad fisk:** Lägg fisken i en ugnform och tillaga i ugnen ca 20 min, tills den fått fin färg.

4. **Kall sås:** Tärna snackgurka smått. Krydda med salt och låt dra ca 10 min.

5. Finhacka dill och lägg i en skål. Blanda med matyoghurt och pressad citron (ca 1 tsk). Blanda ner gurkan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

6. **Tillbehör:** Klyfta resten av citronen. Skär resten av snackgurkan i stavar. Koka ärtor i lättsaltat vatten ca 2 min.

7. Servera panerad kummel med potatis, kall sås, gurstavar, ärtor, citronklyfta och resten av dillen.

TIPS! Pressa gärna potatisen genom en potatispress vid servering!