



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ajvar- och parmesangraterad sej med citron- och zucchinisallad

### Graterad sej

Crème fraiche 150 g  
Parmesanost 1 bit  
Ajvar relish 1 förp  
Sejrygg 300 g  
● Salt ½ tsk

### Zucchinisallad

Zucchini 1 st  
Citron 1 st  
● Salt ½ tsk  
● Socker 1 tsk  
Romansallad 1 st

### Till servering

Potatis 400 g

### Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Graterad sej:** Finriv parmesanost. Blanda crème fraiche, riven parmesan och ajvar i en liten skål. Ringla lite olja i en ugnform. Krydda sejrygg med salt och lägg i formen. Fördela crème fraiche-röran över fisken. Baka i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar och fått fin färg.
4. **Zucchinisallad:** Skiva zucchini så tunt du kan och lägg i en skål. Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg citronskal och pressad saft från citronen i skålen. Blanda ner salt, socker och nymald svartpeppar. Strimla romansallad och blanda ner vid servering.
5. Servera ajvar- och parmesangraterad sej med zucchinisallad och kokt potatis.