



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Smörstekt torsk med mild pepparrotsås, potatis och citron

Till servering

Potatis 400 g
Broccoli 1 st
Citron 1 st

Pepparrotsås

- Smör* 1 msk
- Vetemjöl 2 tsk
- Mjolk 2 dl

Vispgräddde ½ dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Pepparrot

Smörstekt torsk

Torskfilé 300 g
● Salt 2 krm
● Smör* 1 msk

Att ha hemma ●

Mjolk, Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vetemjöl

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. Skär broccoli i buketter och strimla stjälken. Låt broccolin koka med potatisen de sista 3 minuterna. Klyfta citronen.

3. **Pepparrotsås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner mjolk, lite i taget. Tillsätt grönsaksbuljong och låt sjuda ca 5 min. Skala och finriv pepparrot. Blanda ner pepparrot lite i taget, efter smak.

4. **Smörstekt torsk:** Skär torsk i portionsbitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek torsken ca 2 min per sida.

5. Servera nystekt torsk med pepparrotsås, broccoli, potatis och citronklyfta. Om ni vill, toppa med lite extra riven pepparrot.