



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torskfilé meunière med kryddig tomatsås, aioli och rostad persiljepotatis

Rostad persiljepotatis

Småpotatis 400 g
Bladpersilja 20 g

Aioli

Majonnäs ½ dl
Vitlök ½ klyfta
● Salt ½ krm

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Tomat 2 st
Tomatpuré 2 msk
Rökt chilimix ½ tsk
● Socker 1 krm
● Vatten 1 dl

Torsk meunière

Torskfilé 300 g
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad persiljepotatis:** Halvera småpotatis och lägg i en ugnform. Blanda med lite olivolja, salt och lite nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
3. **Aioli:** Blanda majonnäs, pressad vitlök och salt i en liten skål.
4. **Förberedelser till tomatsås:** Finhacka schalottenlök och vitlök. Tärna tomat.
5. **Tomatsås:** Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs lök, vitlök och tomat ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min. Tillsat rökt paprika, socker och vatten. Låt sjuda ca 10 min. Smaka av med salt.
6. **Torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg vetemjöl på en tallrik och vänd torskfiléerna i mjölet. Hetta upp en stekpanna med lite olivolja och stek den mjölade fisken ca 2 min per sida.
7. Grovhacka bladpersilja och blanda med den rostade potatisen. Servera till nystekt torsk med tomatsås och aioli.