FISK

Stekt rödingfilé med skagenröra & delikatesspotatis

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Makalöst god och snabblagad middag. Skagenröra passar till allt och glöm inte att smaksätta med pepparrot så blir det en fullträff!

INGREDIENSER

4 stycken rödingfiléer
  smör till stekning
  salt och peppar
4 portioner delikatesspotatis
500 gram räkor med skal
2 deciliter creme fraiche
2 deciliter majonnäs
  färskriven pepparrot eller på tub
1 styck liten rödlök
1 kruka färsk dill
0.5 styck citron

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen i lättsaltat vatten.
Skagenröra: Skala räkorna. Hacka lök och dill. Blanda ihop creme fraiche, majonnäs och pepparrot i en bunke. Tillsätt räkor, lök, dill och en skvätt citronsaft. Krydda och smaka av med salt, svartpeppr och vitpeppar. Blanda ihop ingredienserna och förvara i kylskåp om de inte ska användas direkt.

2. Krydda fisken med salt och peppar. Ta fram en stekpanna och stek fisken i smör på medelvärme med skinnsidan ner cirka 3-5 minuter. Vänd fisken och stek ytterligare cirka 1-2 minuter.

3. Servera fisken direkt med potatis och skagenröra. Garnera med dill och citron. Njut av måltiden!