

Rödbetsrisotto med rimmad torsk och dillkräm

Risotto

6-8 små rödbetor
8-9 dl grönsaks- eller kyckling/hönsbuljong
2 msk smör
1 msk olivolja
1 gul lök finhackad
3 dl risottoris
2 dl torrt vitt vin
salt och svartpeppar
2 dl ca, riven parmesanost

Rimmad torsk- eller skreifilé

800 g torsk- eller skreifilé
1 l vatten
4 msk salt
2 msk socker

Krondillskräm med citron och pepparrot

2 dl creme fraiche
2 msk finriven pepparrot
2 dillkronor, finhackade (eller vanlig dill)
finrivet skal av en citron
salt och svartpeppar