



# Stekt röding, ljummen potatissallad med bönor och pepparrotscreme

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Har du inte röding att steka så passar den här salladen till den fisk du har, ja den passar förresten till både kyckling och kött också;-)

Salladen kan ätas både varm och kall.



## INGREDIENSER

4 st rödingfiléer  
0.5 st citron, juicen från den  
salt och nymalen vitpeppar  
smör till stekning

### **Bönsallad**

6-7 st potatisar  
250 g vaxbönor

100 g soyabönor  
2 msk finhackad rödlök  
1 näve ruccola  
3 msk citronsaft  
0.5 dl raps eller olivolja  
1 msk flytande honung  
salt och nymalen svartpeppar

### **Pepparrotscreme**

3 dl creme fraiche  
1-2 msk riven pepparrot  
2 msk hackad dill  
salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen i saltat vatten, spar skalet på om det är fint. Låt de båda bönsorterna koka med 1 minut på slutet.
- 2** Blanda ihop dressingen, citron, olja, honung, salt och peppar i en kopp. Rör ihop pepparrotscremen.
- 3** Stek fisken med skinnsidan ner i rejält med smör, pressa över citron och krydda, vänd och låt den andra sidan stekas och få lite färg, ös fisken med smöret.
- 4** Dela potatisen i bitar och lägg tillbaka dem i varma kastrullen, lägg i bönorna, rödlök, hackad ruccola och vänd runt dressingen.
- 5** Tippa upp salladen på ett fat och servera den med fisken och goda såsen.