



Böckling med dillslungad färskpotatis och dillcrème

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Böckling är fräsch varmat och den dillslungade potatisen passar utmärkt till!



INGREDIENSER

6-7 st böcklingar

DILLSLUNGAD POTATIS

12-14 st färskpotatisar (ca 700 g)

1 knippe dill, stort (spar några kvistar till såsen)

1 st röd lök

50 g smör

2-3 msk kapris

DILLCRÈME

2 dl creme fraiche

4-5 kvistar dill, finhackade

3 tsk flytande honung

0.5 st citron, saften
flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

sallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Borsta potatisen och dela den i halvor om den är stor. Koka den nästan mjuk i lättsaltat vatten, knappt 20 minuter.
- 2** Finhacka dillen och den röda löken.
- 3** Häll av vattnet från potatisen. Blanda ner smöret, dillen och löken. Lägg upp på ett fat och strö över kاپrisen.
- 4** Vänd ihop alla ingredienser till dillcrèmen.
- 5** Lägg böcklingen på ett fat och servera den med den dillslungade potatisen, dillcrèmen och en sallad.