



FISK

Stekt rödingfilé med skagenröra & delikatesspotatis

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



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 kruk 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!