

Av: Maggan

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

CITRONTORSK

Ingredienser ▮

600 g torskfile
2,5 dl sås (*citronsås*)
1½ st citron (*rivet skal + saft*)
2 tsk socker
1 dl dill (*hackad*)

Gör så här ▮

Häll såsen i en traktörpanna. Rör i citronsaft, socker och dill. Låt såsen koka upp. Skär fisken i portionsbitar och lägg ner i såsen. Låt fisken sjuda under lock på svag värme ca 5 min. Strö över citronskal och garnera med lite fräsch dill. Servera med kokt potatis, bröd och grönsaker.