



- 2 port
- Fisk, Huvudrätt, Vardag

HAVETS WALLENBERGARE MED KROSSAD POTATIS

Klassiska wallenbergare på torsk med dill och citron. Serveras med krossad potatis med brynt smör.

Ingredienser

Havets wallenbergare

300 g torskrygg
1 st ägg
0,8 tsk salt
2 krm svartpeppar
 $\frac{1}{2}$ st citron
 $\frac{1}{2}$ kruk dill
 $\frac{1}{2}$ dl grädde, matlagning
 $\frac{1}{2}$ msk olivolja

Tillbehör

350 g potatis, fast
0,2 tsk salt
1,5 msk smör
150 g ärter (gröna)
 $\frac{1}{2}$ st citron
1 krm salt

Gör så här

1. Tillbehör: Skala och koka potatisen i saltat vatten.
2. Havets wallenbergare: Skär fisken i mindre bitar. Mixa samman fisk, äggula, salt, peppar, rivet citronskal, citronsaft och dill i en matberedare till en färs. Tillsätt grädden i en tunn stråle medan du fortsätter mixa.
3. Forma 4 biffar och stek dem i olja i en medelvarm stekpanna ca 4-5 min/sida.
4. Tillbehör: Bryn smöret i en liten kastrull.
5. Sila av potatisvattnet och mosa samman potatisen med det brynta smöret.
6. Värm ärtorna i en kastrull på spisen i 1 min. Sila av vattnet och blanda ärtorna med rivet citronskal och en nypa salt.
7. Servera wallenbergarna med krossad potatis och ärtor.