



- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, Koka

TORSK I SENAPSSÅS MED TOMAT, GRÄSLÖK & PERSILJA

Här är en busenkel torskrätt som genast blev en ny favorit och mer än godkänd av hela familjen.

Ingredienser ▮

2 bitar torskrygg
3 dl vispgrädde
2 tsk dijonsenap
persilja
gräslök
olivolja
salt
6 st cocktailtomater

▮ Serveras med
4 port potatis

Gör så här ▮

1. Skala och koka potatisen.
2. Värm en stekpanna och häll i olivolja.
3. Salta torsken, lägg ner den i stekpannan.
4. Bryn torsken någon minut per sida så den får lite färg.
5. Häll på grädde och tillsätt dijonsenap.
6. Klipp i persilja och gräslök.
7. Halvera tomaterna och släng ner även dem i pannan.
8. Låt småputtra i ca 15-20 minuter.
9. Mosa gärna tomaterna lite med stekspaden och vänd fisken någon gång under tiden så den blir genomkokt.
10. Servera till kokt potatis.