

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

TORSK MED CHAMPINJONER OCH SENAPSKRÄM

Ingredienser

600 g torskfile
8 st potatis *(tärnade)*
300 g champinjoner
3 msk rapsolja
1 st rödlök *(skivad)*
vitlök *(5 vitlöksstänger)*
2 msk pinjenötter *(rostade)*
salt
svartpeppar *(eller vitpeppar)*

Senapskräm

2 dl creme fraiche, lätt
1 msk dijonsenap
1 msk senap *(grov, osötad)*
salt
svartpeppar *(eller vitpeppar)*

Gör så här

1. Stek potatis i olja i varm stekpanna. Rör regelbundet.
2. Lägg i svampen när potatisen börjar bli klar. Stek ytterligare några minuter.
3. Avsluta med rödlök, vitlöksstänger och pinjenötter.
4. Smaka av med salt och peppar.
5. Blanda allt till senapskrämen och smaka av med salt och peppar.
6. Krydda torsken med salt och peppar. Stek i smör i varm stekpanna några minuter på varje sida beroende på fiskens tjocklek.

Servera med svamp, potatisfräset och senapskräm.