

Halstrad röding med örtpotatis

En rätt att fira sommarens ankomst med. Den läckra rödingen förtjänar finaste dillkokt färskpotatis som sedan steks försiktigt i smör och örter.

Antal portioner: 4

Ingredienser

4 röding filéer à 170 g
Salt och malen vitpeppar
Smör till stekning

Örtpotatis:

1 kg färskpotatis
4 dillstjälkar
1 msk finhackad dill
1 msk hackad bladpersilja
1 msk hackad färsk körvel
Salt och malen vitpeppar
Smör till stekning

Romsås:

1/2 dl crème fraiche
2 tsk majonnäs
50 g laxrom
1 msk finhackad dill
1 tsk pressad citronsaft
Salt och malen vitpeppar

Till servering:

4 citronklyftor

Gör så här

1. Romsås: Blanda crème fraiche, majonnäs, dill, laxrom och citronsaft, krydda med salt och peppar. Ställt svalt till servering.
2. Tvätta potatisen och koka i saltat vatten med dillstjälkar. Ånga av potatisen, stek den sedan i smör och blanda ner örterna. Krydda med salt och peppar.
3. Krydda fisken med salt och peppar. Stek den i smör i en panna, skinnsidan först i 2–4 minuter och sedan köttssidan lika länge. Servera fisken med potatisen och såsen och garnera med citronklyfta

