

Röding med sandefjordsås och dillslungad potatis

Av: Catarina König Från: Kökets middag

16 ingredienser 50 min

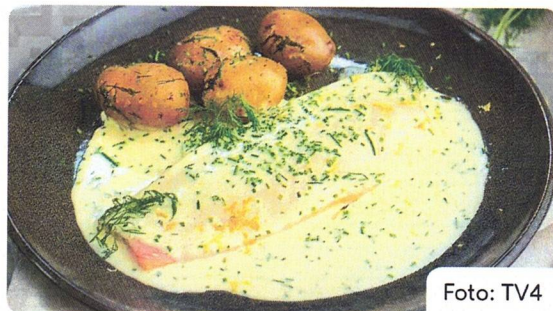


Foto: TV4

Bjudmiddag med röding, dillslungad potatis i brynt smör och den enkla men ack så goda sandefjordsåsen. En sås så god att man vill äta den med sked!

Ingredienser



4 rödingfiléer

1 msk olivolja

salt

Brynt smör- och dillslungad potatis

900 g delikatesspotatis

50 g smör

1 msk färsk dill, finhackad

salt

Sandefjordsås

100 g smör

1 dl crème fraîche

1 dl vispgrädde

0,5 citron, finrivet skal + några droppar citronsaft

salt

svartpeppar, nymalen

1 msk gräslök, finskuren

Garnering

gräslök, finskuren

färsk dill

Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 150 grader.
- 2 Ansa rödingfiléerna och bena ur dem. Salta lätt och låt dra en stund.
- 3 Pensla en ugnform med olivolja i botten. Lägg filéerna i formen med skinnsidan upp.
- 4 Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Bryn smöret till potatisen under vispning i en liten kastrull.
- 5 Finhacka dillen.
- 6 Smält smöret till såsen och gå sedan i med vispgrädde och crème fraîche. Låt småkoka och smaka av med citronskal, citronsaft, salt och peppar. Vänd ned finskuren gräslök precis innan servering.
- 7 Sätt in rödingen i ugnen. Låt tillagas ca 10-12 minuter tills skinnet går lätt att dra av.
- 8 Dra försiktigt bort skinnet från rödingen.

Servering

- 1 Lägg upp hela rödingfiléer på tallrikar som fått värmas i ugnen. Häll såsen över fisken och lägg potatis vid sidan om som slungats i brynt smör och dill.
- 2 Garnerna med finskuren gräslök och dillvippor.