

Varmrätts ansvariga var Torbjörn, Magnus och Mats S

Varmrätt

4 portioner

Stekt röding med löjromspotatis

4 st röding eller öringfiléer, á 150 g med skinnet kvar
flingsalt
nymald vitpeppar
smör

Potatis

800 g mandelpotatis
2 dl crème fraiche
1 dl vispgrädde
2 tsk dijonsenap
100 g löjrom
1 dl gräslök hackad
1 dl dill hackad
flingsalt
nymald vitpeppar

Så här gör man

1. Koka potatisen i lättsaltat vatten ånga av den och dela i mindre bitar.
2. Koka upprème fraiche, grädde och senap. Vänd ner löjrom, örter och potatis vid servering
3. Krydda fisken med salt och peppar. Låt smöret bli ljusbrunt i en panna. Lägg i fisken med skinnsidan ner och sänk värmen. Stek på svag värme ca 8 min. Vänd fisken och stek klart, 1-2 min.



Couvent des Jacobins Nr 5798
Bourgogne Blanc , 2017
Frankrike Chardonnay

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av ananas, smör, nötter, gula päron, vanilj och citrusskal. Serveras vid cirka 10°C till smakrika rätter av fisk, eller till rätter av ljust kött eller lamm.

