



Gös med svensk pesto och kryddig sallad

Ingredienser 4 personer

| | |
|-------|--------------------------------------|
| 4 st | gösfiléer, à 150 g, med skinnet kvar |
| 2 msk | olivolja |
| 1 tsk | salt |
| 1 krm | vitpeppar |

Pesto

| | |
|-------|-------------------------|
| 75 g | bladpersilja |
| 2 st | vitlösklyftor, skalade |
| 75 g | babyspenat |
| 1 dl | olivolja |
| 2 dl | hasselnötter |
| 2 dl | västerbottensost, riven |
| 2 krm | salt |

Sallad

| | |
|-------|--------------------------|
| 1 st | romansallad i kruka |
| 1 st | litet friséesalladshuvud |
| 80 g | rucolasallad |
| 100 g | rosésallad |

Vinägrett

| | |
|--------|----------------------|
| 0,5 dl | olivolja |
| 1 msk | vit balsamicovinäger |
| 1 msk | citronsaft |
| 2 krm | salt |
| 1 krm | vitpeppar, nymald |

Tillagning

Peston har svenska inslag. Den görs på västerbottensost i stället för parmesan, persilja och spenat ersätter basilika och hasselnötter, pinjenötter.

1. Plocka bladen från persiljan. Mixa vitlök, persilja och bladspenat med olivolja till slät konsistens.
2. Tillsätt hasselnötter och kör ytterligare ett par varv. Nötterna ska vara lite grovt hackade. Häll blandningen i en skål. Grovriv osten och blanda ner den i peston. Ställ kallt till servering.
3. Fördela den blandade salladen på tallrikar.
4. Byxa gösfiléerna, skär bort benraden i mitten av filén, ca 4 cm ner från huvudändan, så att filén liknar en byxa. Dela filéerna tvärs av i 2 bitar. Pensla båda sidor med olivolja. Salta och peppra.
5. Hetta upp en torr stekpanna. Stek filéerna, börja med skinnsidan neråt, 1-2 minuter på varje sida beroende på tjocklek.
6. Forma peston till ägg med hjälp av en matsked. Servera vinägretten i en skål vid sidan om.