



Knaperstekt röding med dillcrème och sikrom

Ingredienser 6 personer

900 g filead röding, helst med skinnet kvar
smör till stekning

Dillcrème:

3 dl crème fraiche
1 knippe dill
3 tsk flytande honung
0,5 st citrongräs, saft från
salt och peppar

Till servering:

späd sparris
150 g sikrom,, forellrom eller löjrom
färsk potatis

Tillagning

Knaperstekt röding är riktigt härlig sommarmat.

1 Salta och peppra fisken. Stek den i smör på hög värme med skinnsidan neråt.

Beräkna 2-3 minuter för skinnsidan och 1 minut för andra sidan.

2 Rör ihop alla ingredienser till dillcrémen. Koka sparrisen i någon minut i lättsaltat vatten.

3 Servera rödingen med sparris, dillcrème, färskpotatis och rom.