

PÅ TALLRIKEN:

MATBLOGG MED LOKALA RÅVAROR I FOKUS

BYXAD ABBORRE MED SANDEFJORSSÅS & PRESSAD POTATIS



4 personer:

- Ca 800g Abborrfile
- Mjölig potatis till pressen
- Ströbröd
- Smör att steka i.
- 1 kruk persilja
- Olja att fritera i

Såsen:

- 2 dl vispgrädde
- 2 dl crème fraiche
- 200g smör
- ½ citron
- 1 burk forellrom

Gör så här:

Såsen:

1. Värm grädden i en panna. Låt crème fraichen smälta i grädden, får ej koka! Montera klickvis i smöret. Håll varm.
2. Hacka gräslök efter tycke och smak.
3. Vid servering: Ta kastrullen från plattan, tillsätt gräslöken och forellrommen (spar några korn till garnering om du vill) samt ev citronsaft. Smaka av så att inte syran blir för hög. Salt behövs förmodligen inte då rommen tillför tillräckligt med sälta.

Abborren:

1. Vänd abborren i ströbrödet på båda sidor. Salta lätt.
2. Stek abborren på finaste sidan ca 2-3 min på medelhög värme så att den får fin färg. Vänd och stäng av pannan.
3. Koka potatisen mjuk i saltat vatten. Låt stå under lock med lite hushållspapper och pressa den precis innan servering.

Servering:

Vi gjorde ett litet torn med pressad potatis, la två filéer ovanpå och sås runt om. Garnera med den friterade persiljan och lite forellrom. Servera omedelbart och njut–bara njut!