

Grillad röding med mandelpotatissallad

Ingredienser

400 g rödingfilé
8 st kokta mandelpotatisar
50 g löjrom
1 st rödlök
1 knippe gräslök
1 knippe dill
1 dl solrosolja
1 msk citronsaft
1 tsk grov dijonsenap
salt
vitpeppar
socker

Gör så här

1. Tvätta potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Häll av vattnen och låt svalna något.
2. Strö ett tunt lager av salt, socker och peppar över rödingen och låt den ligga och dra några minuter.
3. Hetta upp en grillpanna och grilla rödingen tills den blir gyllenbrun och får ett vackert mönster. Fisken är färdig när köttet är ogenomskinligt och släpper lätt ifrån benet.
4. Skiva mandelpotatis och rödlök och blanda med olja, citronsaft och finhackad gräslök.
5. Lägg upp potatissalladen och garnera med dill och löjrom. Lägg rödingen på salladen.
6. Mixa dill, senap och olja till en slät sås och ringla den över salladen