

Torsk med räkor i kaviarsås

Den här fiskrätten åt vi i lördags. Så himla god!! Tänker varje gång att vi äter fisk alldeles för sällan.





Torsk med räkor i kaviarsås

- 1 torskblock 400 g
- 1 msk smör
- 3 dl crème fraîche
- 3 msk smörgåskaviar
- 1 st citron
- 0.5 tsk salt
- 2 msk fint skuren dill
- 2 dl gröna ärtor
- 250 g sockerärtor

Tina fisken, torka av den och skär den i portionsbitar. Sätt ugnen på 225 grader. Smörj en ugnsfast form och lägg fiskbitarna i den.

Blanda crème fraîche, kaviar, citronskal, citronsaft, salt och dill i en skål. Klicka blandningen över fisken och gratinera den i mitten av ugnen i 15–20 minuter eller tills fisken är vit i köttet.

Lägg ärtor och sockerärtor i en kastrull med lätt saltat vatten. Koka upp, häll sedan av och skölj med kallt vatten.

Strö räkorna över den varma fisken. Toppa med lite extra dill och servera med pressad potatis och ärtor.

Receptet kommer [härifrån](#).