

Fjällröding med romsås enligt Stora Sjöfallet

Fjällröding

Fjällröding, ca 200 g/person

Salt

Citronpeppar

- *Stek rödingen i mycket smör på köttsidan i 6 minuter.*
- *Vänd och stek skinnsidan 2 minuter.*
- *Lägg på smörjd plåt med skinnsidan nedåt, sätt in i ugn ca 8 minuter; temperatur 150-160 grader.*

Romsås (serveras kall)

Crème fraiche (vispas till tjock konsistens)

Salt

Citronpeppar

Dill

Rom

Rotsaker

Palsternacka och morötter

- *Strimla rotsakerna.*
- *Förväll och koka; koka inte för lång tid – ca 3 minuter är lagom.*
- *Droppa över lite honung + en klick smör*

Servering

- *Lägg den stekta fisken på en bädd av rotsaker.*
- *Serveras med romsås samt nykokt potatis; gärna mandelpotatis*