



RÖDING

RECEPT

Halstrad gravad röding med hovmästar crème fraiche.

Per person:

200 gr gravad röding
1 dl hovmästar crème fraiche
1 st sparris
1/4 citron
1 knippe persilja
1 knippe dill
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Stek den gravade rödingen med skinnsidan ner i torr, varm panna i tre minuter.
2. Vänd rödingen efter cirka 1 minut och efterstek.
3. Garnera med hovmästar crème fraiche, dill, citron och persilja.

Tillbehör: Servera med sparris, tillhandhålls ej av Lisa Elmqvist.

Vinrekommendationer:

Clare Hills Riesling, artikelnummer 6404.
Trimbach Riesling, artikelnummer 2639.