

Gös på purjolöksbädd med kokt potatis

4 portioner

Potatis till 4 personer

4 st. gösfiléer ( á 150 gram)

Smör

Salt och vitpeppar

1 ½ purjolök

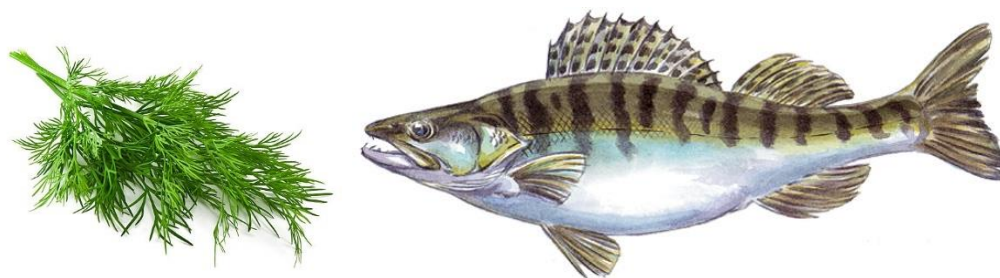
1 dl torrt vitt vin

1 ½ dl fiskbuljong ( 1 st. buljongtärning + vatten)

1 dl hackad dill

1. Skala och koka potatisen.
2. Skär av roten och skär längs med längden, skölj sedan noggrant. Strimla purjolöken i tunna strimlor.
3. Lägg en klick med smör i kastrull och lägg i purjolöken och häll över vinet och buljongen, låt koka i 5 minuter.
4. Salta och peppra fiskfiléerna, vik ihop dem och lägg dem ovanpå den kokta purjolöken i kastrullen. Koka i ytterligare ca 8 minuter tills fisken är genomkokt.
5. Strö över den hackade dillen och servera med kokt potatis.

Fiskfiléerna går att byta mot någon annan insjöfisk exempelvis gädda, abborre, lake eller lax.



Projekt Smaka på Vänern, Hushållningssällskapet Västra

Kontakt:

[johanna.ekekrantz@hushallningssallskapet.se](mailto:johanna.ekekrantz@hushallningssallskapet.se) 010-288 01 30

[christina.milen.jacobsson@hushallningssallskapet.se](mailto:christina.milen.jacobsson@hushallningssallskapet.se) 0521-72 55 15