



VECKANS VARA - RECEPT

Gösfilé Barcelona

Ingredienser 4 portioner

800 g gösfilé
1 röd paprika, grovhackad
200 g sockerärter, delade
200 g gröna oliver, skivade
några sardeller
3 dl vetemjöl
olivolja till stekning
salt

Rotselleripuré

400 g rotselleri, skalad
och tärnad i mindre bitar
1½ dl mjölk
1 l grädde
2 msk smör
salt och peppar

Till servering

olivolja

GÖR SÅ HÄR:

Rotselleripuré

Koka sellerin i mjölk med lite salt och 1 msk smör tills den är klar. Stick med en tandpetare eller potatissticka för att kontrollera. Sila av sellerin i durkslag och spar vätskan. Mixa eller pressa sellerin slät. Tillsätt av mjölkkoket till önskad konsistens.

Smaka av med peppar och ev. mer salt. Tillsätt sista smöret och grädde efter tycke, färg och smak.

Fisken

Mjöla, salta och stek gösen i olivolja i ca 4 minuter på varje sida. Håll gösen varm. Tillsätt ytterligare lite olivolja i pannan. Lägg i grönsakerna och fräs någon minut, lägg ner oliverna och sardellerna. Slå allt över fisken och rippla över en fin olivolja.

Servera med rotselleripuré.