

# Havets Wallenbergare med potatispuré, brynt smör och ärtor



Då var det dags för fredag igen och som jag längtat efter att få dela med mig av denna favorit. Wallenbergare är en klassiker som äts alldeles för lite och när man dessutom gör havets variant rinner snålvattnet till rejält. Jag smaksätter min wallenbergare med citron, dill och pepparrot vilket ger en underbar smak och fräschör till rätten. Med risk för upprepning så är detta en rätt som verkligen passar både till vardag som fest.

## Så här gör du:

1. Mixa fisken med grädde, citronskal, citronjuice, en halv kruka dill, ägg och hälften av ströbrödet i en matberedare till en smet. Smaka av med salt och riven pepparrot och mixa igen. Ta lite i taget och smaka av smeten efter varje gång. Addera mer tills du är nöjd med smaken. Låt smeten vila i kyl minst 30 min. Forma wallenbergare av smeten och vänd i resterande ströbröd. Stek i mycket smör tills wallenbergaren är gyllene och fast i konsistensen när du petar på den.
2. Skala och koka potatisen tills den är mjuk i rejält saltat vatten. Smält smör, och blanda med grädden och mjölken. Pressa potatisen med potatispress eller genom en sil. Häll på vätskan och rör till en puré. Smaka av med salt.
3. Lägg ärtorna i kastrull med vatten och addera lite salt och lite socker. Låt sjuda i 5-10 min.
4. Lägg 150 gram smör i pannan och bryn tills du känner en nötig doft och smöret har blivit gyllene.

Lägg allt snyggt på tallriken och servera rykande varmt. Smaklig spis!

**Ingredienser** | Receptet är för två personer.

200 g lax	1 färsk pepparrot
200 g torsk	4-6 mjölig potatis
1 dl vispgrädde	50 gr smör
1 litet ägg	½ dl grädde
1 dl ströbröd	½ dl mjölk
½ citron (skalet och juicen)	150 gr smör
1/2 kruka dill	3 dl frysta ärtor

## Markus tipsar!

Får du hem gäster går smeten med enkelhet att göra i förväg och färdigställa när gästerna har kommit. Om du vill lyxa till lite extra kan du byta torsken mot hälleflundra, addera någon pilgrimsmussla, hafskräfta eller vad du vill till smeten. Garnerar du med lite räkor blir det helt plötsligt en rätt du kan servera till vilken kunglighet som helst. Låt fantasin flöda eller gör efter receptet nedan. Oavsett vad kommer du bli sagolikt nöjd och få en underbar middag.

**LYCKA TILL & SMAKLIG SPIS!**