

Stekt multe, koriandersmör med chili och majssallad



Källa: Alt for Damerne

Tillagningstid: 30 minuter ••

500-600 g multefilé med skinn eller t.ex. makrill

Salt och peppar

Koriandersmör med chili:

75 g smör

½ dl hackad koriander

1 msk citronsaft

Salt

Röd chili, finhackad

Majssallad:

2 majskolvar

Olivolja

Salt

Röd chili, finhackad

Citronsaft

2 hjärtsalladshuvud

3 vårlökar

Färsk koriander

1. Skär fisken i 4 bitar, skrapa skinnet fritt från fjäll och skåra det med en vass kniv.
2. Stek fisken i olivolja, först med skinnsidan nedåt – c:a 5 minuter på medelvärme tills skinnet är sprött (pressa fisken lätt mot pannan med en stekspade under stekningen). Vänd fisken och stek den i 2-3 minuter på andra sidan. Krydda med salt och peppar.
3. Servera den sprödstekta fisken med en skiva kallt koriandersmör smaksatt med chili och med majssallad som tillbehör.
4. **Koriandersmör med chili:** Rör ihop mjukt smör, koriander, citronsaft, lite salt och chili beroende på hur starkt du vill ha smöret. Ställ kryddsmöret kallt.
5. **Majssallad:** Skär av kornen från majskolvarna och stek dem i olivolja i 2-3 minuter. Krydda med salt, chili och citronsaft. Plocka bort de grova yttersta bladen från hjärtsalladen och skär resten i fjärdedelar på längden. Skär vårlökarna i tunna skivor på snedden. Blanda majs, hjärtsallad, vårlök, plockad koriander och lite olivolja.