



Ugnsbakad rödspätta med rödbetor och pepparrot

4 portioner

1,2 kg färsk rödspätta, hel
2 msk rapsolja
2 msk smält smör att ösa med

6 rödbetor, kokta
1 dillkvist, plockad
2 msk citronjuice
1 dl majskorn
2 msk smör

Pepparrot, riven

400 g mjölig potatis, skalad
1 dl standardmjölk (3 %)
1 dl Green Giant majskorn
1 msk smör

Dela rödspättan i fyra bitar och krydda med salt och peppar.

Lägg fisken med skinnsidan upp på en plåt och ringla över olja och smörklickar.

Ugnsstek på 180 graders värme till köttet är gyllenbrunt och släpper från benet.

Ös med smöret under stekningen som tar cirka 15-20 minuter.

Dela rödbetorna i klyftor och fräs dessa i smör. Tillsätt dill och majskorn.

Smaksätt med salt, peppar och citronjuice.

Riv pepparroten fint.

Koka potatisen och häll av vattnet. Blanda i majs, smör och varm mjölk.

Smaksätt med salt och peppar.

