

Stekt torsk med kapris och persiljesmör

Koka potatisen i saltat vatten.

Skär tomaterna i halvor. Hacka persiljan.

Stek fisken i hälften av smöret ca 4 minuter, ös över smöret under stekningen.
Rör i resten av smöret, persilja och kapris i stekpannan och låt smöret smälta.

Servera fisken i kaprissmöret med tomater och potatis.

Ingredienser

- 2250 potatis
- 2 1/2 förp romantica tomater (å 400 g)
- 2 1/2 förp färsk persilja (å 20 g)
- 1250 g rimmad torsk
- 15 msk smör
- 5 msk kapris