

Örtiga fiskbiffar med potatismos och ärtpuré

”I skärgårdsidyllen Trosa ligger Tomtaklinskolan. Med havet nära inpå vill vi bjuda er på örtiga fiskbiffar med ett fluffigt potatismos och ärtpuré. Då 1 600 portioner lagas dagligen är detta ett recept som passar både i storkök och hemma.”

– **Vi använder** givetvis msc-märkt fisk, i detta fall just torsk. Men man kan med fördel använda torsk eller gös fiskade just från sörmländska vatten.

Örtiga fiskbiffar

500 g torskfilé
0,5 dl hackade örter (dragon, persilja, basilika)
Ca 2 msk potatismjöl (får anpassas efter hur blöt fisken är)
1,5 dl matlagingsgrädd

1 lök (gärna förstekt)
Salt
Svartpeppar
Smör till stekning

Mosa fiskfiléerna grovt till en färs. Blanda sedan ned grädd, örter, lök och kryddor. Forma färsen till 8 biffar och stek dem i smör ca 3 minuter på varje sida.

Potatismos

1 kg potatis
2–3 dl mjölk

25 g smör
Salt
Vitpeppar

Koka potatisen mjuk. Häll av vattnet och låt potatisen ånga av. Värm mjölken vid sidan av.

Mosa potatisen med en potatisstöt alternativt elvisp. Häll på den varma mjölken och vispa upp det fluffigt. Tillsätt smör, salt och vitpeppar.

Ärtpuré

2 dl ärtor
1 vitlöksklyfta
1-2 msk olja
Salt

Mixa alla ingredienser i en mixer tills den ser slät och fin ut.

**STOLT
MAT**
I SÖRMLAND



► Tomtaklinskolan i Trosa. Heli Carlsson kökschef, Tirhas Teklhimanot Gebrewald servicepersonal, Catarina Karlsson kock, Johan Zeinov kock, Carola Lindgren kock, Sofia Gustavsson kock.