



Jordskokkemos med æble, timian og lynstegt kuller

En lækker opskrift med jordskokker, som får selskab af æble, hvilket giver jordskokkemosen en skøn sødme og syre. Variér fisken dertil alt efter sæson.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



30 min



Sep – Apr



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Jordkokmos

800 g **jordkokker**

4 **æbler**

½ dl madlavningsfløde

1 tsk **frisk timian**

½ tsk salt

friskkværnet peber

Fisk

500 g kullerfilet

1 spsk olivenolie

1 tsk smør

Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Skræl jordskokker og æbler. Skær dem i tern og kom dem i en gryde. Dæk med vand og kog dem møre.
- 2 Hæld vandet fra gryden og lad dem køle af et par minutter.
- 3 Hæld fløde, timianblade, salt og lidt friskkværnet peber i gryden og blend til mos. Hold mosen lun i gryden under låg.
- 4 Skær kullerfileten i 8 mindre stykker.
- 5 Varm en pande med lige dele olivenolie og smør.
- 6 Steg fisken ved høj varme i ca. 1-2 minutter på hver side. Hæld gerne noget af fedtstoffet over stykkerne med en spiseske undervejs.
- 7 Servér straks fisken med jordskokmos og pynt med frisk timian samt peber og flagesalt.



Tip

Retten overrasker virkelig i smag i forhold til, hvor nem den er at lave. Så du kan sagtens servere den for gæster fx med ristede hasselnødder over den stegte fisk.

