



Recept!

reso.nu

Kokt kolja med hummerbuljong och kronärtskocka

Ingredienser för 4 port

600g	Koljafilé
3L	Saltat vatten
6dl	Smakrik hummerbuljong
2st	Stjärnanis
50g	Smör
8st	Kokta Kronärtskocksbottnar
800g	Färskpotatis
	Salt och vitpeppar
	Dill

Så här gör du:

Koka en god hummerbuljong med stjärnanis i 30 min.

Skär kronärtskocksbottnarna i tårbitar och värm upp dem i hummerbuljongen.

Koka upp saltat vatten (saltare än västerhavet) och lägg i koljafiléerna och dra ifrån värmen låt stå i 10 minuter och därefter tar du upp kolja med en hålslev, lägg på hushållspapper innan servering. Rör ner smöret i buljongen och smaka av med salt och vitpeppar.

Servera omgående med nykokt färskpotatis.