

Stekt multe med tomatkompott och oliver



Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 20 – 30 minuter ••

400 g	multe
1	rödlök
1	vitlösklyfta
1,5 msk	olivolja
2-3	tomater
1 msk	äppelvinäger
1 tsk	rörsocker
	Chili
	Salt och peppar
2 msk	finhackad gräslök
75 g	svarta oliver
	Olivolja till stekning

1. Skär fisken i 4-8 portionsbitar och skåra dem med en vass kniv på skinnsidan. Ställ dem i kylan tills 10 minuter före servering.
2. Halvera och skär löken i skivor. Hacka vitlösklyftan fint. Tärna tomaterna fint. Stek lökskivorna i en gryta med olivolja tills de är nästan möra. Tillsätt vitlök och tomat. Fortsätt steka i några minuter på låg värme. Tillsätt lite äppelvinäger, rörsocker och chili, och låt puttra tills en del av vätskan från tomaterna har förångats. Tag bort grytan från värmen och krydda med salt och peppar, gräslök och oliver.
3. Stek fisken i en stekpanna med olivolja, skinnsidan nedåt, c:a 5-6 minuter på medelvärme så att skinnet blir sprött. Vänd fisken och stek den ett par minuter på andra sidan. Krydda med salt och peppar.
4. Servera den stekta fisken med tomatkompott och grovt bröd.