**Sötpotatismos med brynt smör, rostade valnötter och stekt torskrygg**

****

**Ingredienser till 4 portioner:**

* 3 stora sötpotatisar från USA
* 2 dl mjölk
* 100 g smör
* 100 g valnötter
* salt
* 400 g torskrygg
* smör
* salt
* färskmalen svartpeppar

**Gör så här:**

1. Skala och skär sötpotatisen i bitar. Koka mjuk i lättsaltat vatten.
2. Värm mjölken i en liten kastrull och bryn smöret i en annan kastrull. Torrosta valnötterna i en stekpanna.
3. Krydda fisken med lite salt och stek den på medelgod värme i smör.
4. Häll av sötpotatisen och mosa den med en potatisstöt. Vispa ner den varma mjölken och det brynta smöret. Smaka av med salt och färskmalen svartpeppar.
5. Servera nystekt torskrygg med sötpotatismos och rostade valnötter.