

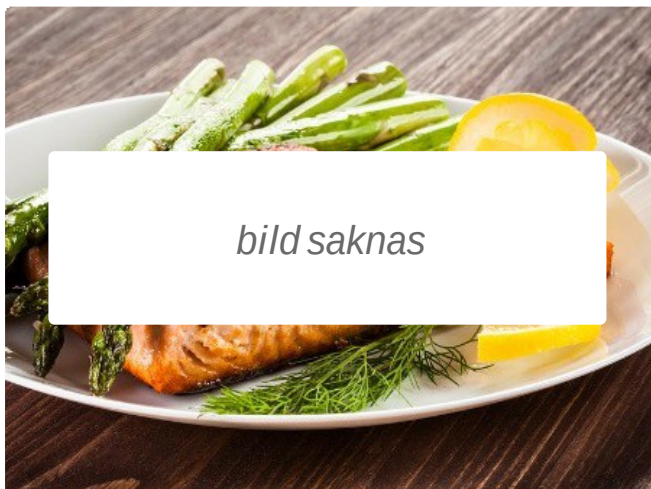


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

KOKT TORSK MED ÄGG- OCH PERSILJESÅS

Ingredienser ▮

600 g torskfile
2 tsk salt
3 msk vetemjöl
3 dl vatten
1 tärning buljong, fisk
1 dl grädde, matlagning
1 msk smör
3 krm vitpeppar
3 msk persilja (*finhackad*)
2 st ägg (*hårdokta, hackade*)

Gör så här ▮

Dela fisken i fyra bitar. Salta fisken runt om.

Ägg- och persiljesås:

Vispa ut mjölet med vattnet i en kastrull. Tillsätt sedan buljongtärning, grädde och smör. Koka upp under omrörning och låt koka ett par minuter. Lägg ner fiskbitarna och sjud ytterligare cirka 5 minuter på svag värme.

Såsen ska vara tjock, eftersom fisken ger ifrån sig vätska under kokningen. Peppra, strö över hackad persilja och ägg och låt allt bli genomvarmt.

Servera med kokt potatis, haricots verts och lättkokta, hyvlade morötter.