

inköpslistan.se

Av: Erica Ivarsson

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

KOKT TORSK MED ÄGG SÅS

Ingredienser

4 filéer torsk *(600 gram)*
1/2 tsk salt
1 tärning buljong, fisk *(5 dl)*
1 st ägg
1,5 msk vetemjöl
3 dl mjölk, mellan
1/2 krm salt
1 krm vitpeppar
2 msk persilja

Gör så här

Börja med såsen. Hårdkoka ägget. Skala och hacka ägget. Ställ åt sidan. Vispa ihop mjöl och lite av mjölken i en kastrull. Tillsätt resten av mjölken. Låt koka ca 3 min. Smaksätt med salt och peppar. Ställ såsen åt sidan.

Koka upp fiskbuljongen i en vid kastrull. Skär fisken i portionsbitar. Salta och lägg ner dem i buljongen. Koka på svag värme under lock ca 3 min. Tag upp fisken med hålslev och håll den varm. Koka upp såsen. Vänd försiktigt ner persilja och ägg i den varma såsen. Servera fisken med såsen, kokt potatis och gröna ärter.