



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pankopanerad torsk med äggsås, dill och sötsyrlig gurka

Potatis

Potatis 400 g

Sötsyrlig gurka

Gurka 1 st

Rödlök ½ st

● Socker 2 tsk

● Salt 1 krm

● Vitvinsvinäger 1 msk

Dill 20 g

Äggsås

Ägg 2 st

● Vetemjöl ½ msk

● Mjolk 1 ½ dl

● Vatten ½ dl

Vispgrädde ½ dl

Grönsaksbuljong ½ påse

Panerad torsk

Torskfilé 300 g

● Salt 2 krm

● Vetemjöl 1 dl

Ägg 1 st

Panko 1 förp

Att ha hemma ●

Mjolk, Olja, Salt, Smör,

Socker, Svartpeppar,

Vatten, Vetemjöl,

Vitvinsvinäger

1. **Potatis:** Koka potatis i lättsaltat vatten.

2. **Sötsyrlig gurka:** Hyvla gurka i långa remsor med en osthyvel (eller mandolin). Strimla rödlök så tunt som möjligt. Blanda ihop socker, salt och vitvinsvinäger i en bunke. Blanda ner gurka och rödlök i bunken. Låt stå till servering.

3. **Äggsås:** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg ner ägg och koka 8 min. Spola kallt och skala sedan äggen.

4. Smält lite smör i en kastrull. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner mjolk, vatten och vispgrädde, lite i taget. Tillsätt grönsaksbuljong och låt sjuda ca 5 min. Grovhacka de kokta äggen. Blanda ner hackat ägg i såsen och dra kastrullen från värmen.

5. **Panerad torsk:** Krydda torskfilé med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg vetemjöl, uppvispat ägg och panko på tre separata tallrikar. Vänd fisken först i vetemjöl, sedan ägg och sist panko. Stek panerad torsk i en stekpanna med lite neutral olja ca 3 min per sida.

6. Blanda den sötsyrliga gurkan med dill. Servera nystekt torsk med äggsås, sötsyrlig gurka och potatis.