



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Panerad torsk med äggsås, krasse och sötsyrlig gurka

### Till servering

Potatis 400 g

### Sötsyrlig gurka

Gurka 1 st  
Rödlök ½ st  
Socker 2 tsk  
Salt ½ tsk  
Vitvinsvinäger 1 msk  
Krasse 1 förp

### Äggsås

Ägg 2 st  
Smör  
Vetemjöl ½ msk  
Mjolk 1 ½ dl  
Vatten ½ dl  
Vispgrädde ½ dl  
Kycklingbuljong ½ tärning

### Panerad torsk

Torskfilé 300 g  
Salt 2 krm  
Svartpeppar  
Vetemjöl  
Ägg 1 st  
Ströbröd  
Neutral olja

1. Koka potatis i lattsaltat 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 liten bunke. Blanda ner gurka och rödlök i vinägerblandningen. Låt stå till servering.
3. **Äggsås:** Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg ner ägg och koka 8 min. Spola kallt och skala sedan äggen.
4. Smält lite smör i en liten kastrull. Pudra ner vetemjöl. Vispa ner mjölk, vatten och vispgrädde, lite i taget. Tillsätt smulad kycklingbuljong och låt sjuda 5-6 min. Grovhacka de kokta äggen. Blanda ner hackat ägg i såsen och dra kastrullen från värmen.
5. **Panerad torsk:** Skär torskfilé i portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Lägg vetemjöl, ägg (uppvispat) och ströbröd i tre separata tallrikar. Vänd torskfilen först i vetemjöl, sedan ägg och slutligen ströbröd. Stek panerad torsk i en stekpanna med lite neutral olja 2-3 min per sida.
6. Häll bort vätskan från gurkan och rödlöken.
7. Servera nystekt torsk med äggsås, sötsyrlig gurka och potatis. Toppa med nyklippt krasse.

**TIPS!** Använd gärna det asiatiska ströbrödet panko istället för ströbröd, för en frasigare fisk!