FISK

Panerad fisk med potatismos och remouladsås

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Panerad fisk med remouladsås är en gammal klassiker som alltid går hem, både bland barn och vuxna.

Gör din egen remouladsås istället för att köpa den där tuben i butiken men kom ihåg att smaka av hela tiden så att du får den som du vill ha den.

INGREDIENSER

Panerad fisk
4 bitar torsk (el annan vit fisk)
2 dl mjöl
2 st ägg
2 dl ströbröd
salt & vitpeppar

Potatismos
800 g mjölig potatis

1 dl grädde
1 dl mjölk
75 g smör
salt & vitpeppar

Remouladsås
3 dl majonnäs
2-3 skivor inlagd gurka, hackade
2 tsk kapris, hackade
1 msk dill, hackad
0.5 msk dragon

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att skala och koka potatisen mjuk till moset, under tiden fortsätter du med resten.
2. Blanda alla ingredienser till remouladsåsen och smaka av med ev lite salt.
3. Värm på grädde och mjölk till moset, mosa sedan potatisen när den är mjuk med en gaffel eller potatispress. Häll i den varma gräddmjölken och smörklicken och rör runt till ett fint mos, smaka av med salt och vitpeppar.
4. Häll upp mjöl, uppvispat ägg och ströbröd på separata fat, salta och peppra mjölet lite grann.
Doppa fisken först i mjölet, sedan ägget och till sist ströbrödet. Se till att fiskbitarna täcks ordentligt i varje tallrik.
5. Hetta upp en stekpanna med olja och mycket smör på medelvärme, stek några minuter på varje sida tills fisken har fått fin färg.