FISK

Panerad torsk med remouladsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En god remouladsås till panerad nystekt torsk mums!

INGREDIENSER

4 st torskryggfiléer
1 ägg
1 dl mjöl, ca
1 dl panko ströbröd, ca
salt & vitpeppar
smör och olja att steka i

Remouladsås

1 dl finhackad pickles
1 liten finhackad schalottenlök
1 dl majonnäs (hellmanns)
1 dl creme fraiche
1 tsk currypulver
0.5 tsk socker
salt efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med remouladsåsen.Blanda ihop alla ingredienserna till remouladen och låt den stå i kylen ett par timmar.

2. Skölj torskfiléerna och torka av med hushållspapper. Salta och peppra.

3. Vispa upp ägget, häll mjöl i ett fat och panko i ett annat. Täck först filéerna med mjöl, doppa sen i ägget och slutligen täck med panko.

4. Stek fisken i en rejäl klick smör och lite olja. Servera med remouladsåsen och t ex ugnsbakade rotfrukter.