FISK

Rimmad torskrygg med ägg, brynt smör och pepparrot

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Den här rätten passar både till vardag och fest.

Med den rimmade fisken som bas så passar det med många olika tillbehör: 1. Räkor om man vill lyxa till rätten lite. 2. Toppa med knaprigt bacon. 3.Rostade rödbetor istället för potatis och toppa med kapris istället för ägg.

INGREDIENSER

4 bitar torskrygg
5 dl vatten
0.5 dl salt
2 msk socker
4 st hårdkokta ägg
100 g brynt smör
4 msk riven pepparrot
citron och dill till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda vatten, salt, socker tills det löser sig och lägg fiskbitarna i lagen i ca 30 minuter. Koka under tiden ägg och potatis.
2. Koka ihop vatten, purjolök, smörklick, citronsaft och kryddor.
3. Bryn smöret i en kastrull så det blir gyllenbrunt men inte bränt! Skala och hacka äggen och riv pepparroten.
4. Lägg i fisken och nu ska den inte koka utan bara sjuda i några minuter.
5. Servera nu fisken med potatis, hackat ägg, brynt smör, riven pepparrot och dill!