



Rimmad & ångad torskrygg med äggsås

Kock: **Mats Westergren** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Dom säger att man blir klok av fisk. Så ikväll gjorde jag den här. Ångad & rimmad torsk med äggsås!

Jag rimmar först torsken och sedan ångar jag helt enkelt torsken och de gröna ärtorna i en ångkokare av bambu som jag enkelt ställer på kastrullen med den kokande potatisen!



INGREDIENSER



- 4 st hårdkokta ägg
- 2 msk osaltat smör
- 2 msk vetemjöl, ca
- 4 dl mjölk
- 1 st grönsaksbuljong
- 3 msk hackad persilja
- salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

1. Koka äggen. Låt svalna.
2. Hetta upp en kastrull och lägg i smöret. När smöret smält, vispa i mjölet. Sedan mjölken, lite i taget.
3. Lägg i buljongtärningen. Låt koka upp.
4. Vänd försiktigt ner hackade ägg och persilja. Smaka av med salt och peppar.
5. Servera torsken och äggsåsen med kokt potatis och gröna ärtor, och ev. finriven pepparrot.