FISK

Kokt torsk med äggsås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

En riktig klassiker i det svenska husmansarkivet som är fantastiskt lätt att laga och dessutom förvinnande gott. Det brukar gå hem hos såväl stora som små middagsgäster.

INGREDIENSER

4 bitar torskrygg
25 g smör
2 msk vetemjöl
2.5 dl mjölk
2.5 dl vispgrädde
salt & vitpeppar
5 st kokta ägg
1 knippe kruspersilja
1 st citron
1 knippe dill

GÖR SÅ HÄR

1. Koka upp en kastrull med vatten som du saltar lätt.

2. Äggsås: Smält smöret i en kastrull och tag kastrullen från värmen. Vispa ner mjölet lite i taget tills blandningen tjocknar. Tillsätt lite mjölk och vispa ut det i smörblandningen så den blir slät och ta sedan i resten av mjölken och vispgrädden och låt koka upp försiktigt på svag värme under omrörning med jämna mellanrum.
   När såsen börjat puttra försiktigt behöver den puttra i minst 10 minuter för att mjölsmaken ska försvinna, rör om då och då. Smaka upp såsen med salt/vitpeppar. Tärna äggen fint och hacka persiljan och ta i såsen.

3. När äggsåsen är klar lägger du ner torsken i det kokande vattnet, sänker värmen och låter fisken sjuda 5-6 minuter tills den är nästintill genomkokt. Ta upp med hålslev och låt rinna av på papper. Servera med såsen, citron och kokt potatis eller potatismos. Garnera med dillvippor.