



Torskbollar med gräddsås och spenat

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Härliga stora fiskbollar i krämig sås som barnen älskar!



INGREDIENSER

400 g torskefilé
0.5 paket bacon (ca 70 g)
1 bit färsk ingefära (ca 3 cm)
1 dl färsk basilikablod
1 st ägg eller 1 msk potatismjöl
3 st vitlöksklyftor, pressade
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan
1 st påse babyspenat (ca 100 g)
1/2-1 röd chilifrukt, t ex spansk peppar
2 dl vispgrädde + 1/2 dl vatten

TILL SERVERING

jasminris
körsbärstomater

GÖR SÅ HÄR

- 1 Tillred riset enligt anvisning på paketet.
- 2 Knaperstek baconskivorna i en torr panna och låt dem rinna av på ett hushållspapper.
- 3 Skär fisken i bitar och lägg i en bunke.
- 4 Grovriv ingefäran och pressa ur saften med handen ner i bunken.
- 5 Grovhacka basilikabladen och tillsätt tillsammans med ägg eller potatismjöl. Mixa hastigt ihop till en grov smet. Smaka av med pressad vitlök, salt och peppar. Forma 8-10 bollar och lägg på en vattensköljd skärbräda.
- 6 Hetta upp 2 msk smör i pannan. Stek bollarna gyllene runtom, 4-5 minuter.
- 7 Tillsätt nytt smör och lägg ner bladspenat och urkärnad, fint hackad chili. Fräs ytterligare 1 minut.
- 8 Häll på grädden och vattnet. Låt puttra ytterligare 1 minut. Smaka av och servera med riset och halverade körsbärstomater.
- 9 Bryt till sist knaperstekt bacon över.