



FISK

Fish Sandwich

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Sjömansdrömmar om fiskare med pipa i mungipan, vilda stormar och ensamma fyrar mitt i havet. Den som ibland längtar ut till skärgården gör rätt i att stilla sin hunger med denna fisksmörgås.

Receptet är från kokboken Det är ju en dag imorgon också av Erik & Wiktor Halldén. Boken är utgiven 2016. Läs mer om boken här!

Foto & form: Erik Halldén och Terése Karlsson



INGREDIENSER

300 g kolja
2 hamburgerbröd
2 ägg
3 dl vetemjöl
2 dl ströbröd
2 skivor cheddar
1 dl majonnäs
0.5 gul lök
0.5 dl inlagd gurka

isbergsallad
0.5 citron
salt
svartpeppar
matolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Finhacka lök och inlagd gurka. Blanda i en bunke med majonnäs, salt och pressad citron. Ställ in i kylan.
- 2** Torka av fisken med hushållspapper och skär i lagom stora bitar. Vänd i mjöl, ägg och ströbröd. Lägg åt sidan medan du hettar upp rikligt med olja i en djup stekpanna.
- 3** Stek fisken, salta och peppra. Låt rinna av på hushållspapper.
- 4** Lägg strimlad sallad på hamburgerbröden följt av fisk, ost och sås.