



FISK

Panerad fisk med potatismos och remouladsås

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Panerad fisk med remouladsås är en gammal klassiker som alltid går hem, både bland barn och vuxna.

Gör din egen remouladsås istället för att köpa den där tuben i butiken men kom ihåg att smaka av hela tiden så att du får den som du vill ha den.



INGREDIENSER

Panerad fisk

4 bitar torsk (el annan vit fisk)
2 dl mjöl
2 st ägg
2 dl ströbröd
salt & vitpeppar

Potatismos

800 g mjölig potatis

1 dl grädde
1 dl mjölk
75 g smör
salt & vitpeppar

Remouladsås

3 dl majonnäs
2-3 skivor inlagd gurka, hackade
2 tsk kapris, hackade
1 msk dill, hackad
0.5 msk dragon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att skala och koka potatisen mjuk till moset, under tiden fortsätter du med resten.
- 2** Blanda alla ingredienser till remouladsåsen och smaka av med ev lite salt.
- 3** Värm på grädde och mjölk till moset, mosa sedan potatisen när den är mjuk med en gaffel eller potatispress. Häll i den varma gräddmjölken och smörklicken och rör runt till ett fint mos, smaka av med salt och vitpeppar.
- 4** Häll upp mjöl, uppvispat ägg och ströbröd på separata fat, salta och peppra mjölet lite grann.
Doppa fisken först i mjölet, sedan ägget och till sist ströbrödet. Se till att fiskbitarna täcks ordentligt i varje tallrik.
- 5** Hetta upp en stekpanna med olja och mycket smör på medelvärme, stek några minuter på varje sida tills fisken har fått fin färg.