



FISK

Panerad torsk med remouladsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



En god remouladsås till panerad nystekt torsk mums!

INGREDIENSER

4 st torskryggfiléer
1 ägg
1 dl mjöl, ca
1 dl panko ströbröd, ca
salt & vitpeppar
smör och olja att steka i

Remouladsås

1 dl finhackad pickles
1 liten finhackad schalottenlök
1 dl majonnäs (hellmanns)
1 dl creme fraiche
1 tsk currypulver
0.5 tsk socker
salt efter smak



GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med remouladsåsen. Blanda ihop alla ingredienserna till remouladen och låt den stå i kylan ett par timmar.
- 2** Skölj torskfiléerna och torka av med hushållspapper. Salta och peppra.
- 3** Vispa upp ägget, häll mjöl i ett fat och panko i ett annat. Täck först filéerna med mjöl, doppa sen i ägget och slutligen täck med panko.
- 4** Stek fisken i en rejäl klick smör och lite olja. Servera med remouladsåsen och t ex ugnsbakade rotfrukter.