



# Hemgjorda fiskpinnar på kolja med kall dillsås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Fiskpinnar är ju barnsligt gott, i alla fall när man panerar fisken själv. Visst, det blir lite kladdigt men belöningen kommer när man får sätta tänderna i en härligt frasig bit kolja med en klick kall dillsås till.



## INGREDIENSER

800 g filé av kolja  
2 dl vetemjöl  
2 st ägg  
3 dl ströbröd  
salt  
vitpeppar

### Sås

5 dl gräddfil  
0.5 st citron, pressad  
1 kruka dill, finhackad

salt

200 g smör  
0.5 st citron, klyftad  
800 g potatis

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp potatisen i lättsaltat vatten med några dillstjälkar i.
- 2** Skär till koljan i lagom bitar. Lägg upp vetemjöl, ströbröd och knäck äggen på tre separata tallrikar. Vispa upp äggen och smaka av vetemjölet med salt och vitpeppar.
- 3** Doppa koljan först i mjölet, sedan i ägget och till sist i ströbrödet. Lägg den panerade fisken på ett fat.
- 4** Rör ihop alla ingredienser till såsen och smaka av med salt.
- 5** Hetta upp en panna med smöret och låt det bli lätt gyllene. När smöret tystnat lägger du i fisken och steker den gyllene på båda sidor, det tar någon minut på vardera sida.
- 6** Servera med kokt potatis, såsen, citron och några dillvippor.