FISK

Kolja med ägg- och persiljesås

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

En barnmatsvarningsrätt, mjuk och mild.

INGREDIENSER

600 g koljafilé
1.5 msk salt per liter vatten
1 gul lök
1 bit purjolök
0.5 morot
10 vitpepparkorn
3 kryddpepparkorn
2 lagerblad
persilja till garnering

Ägg- och persiljesås

2 ägg
1 dl persilja
2 msk smör
2 msk vetemjöl

3 dl mjölk
1 dl vispgrädde
lite riven muskotnöt
salt och vitpeppar

Servering
kokt potatis

GÖR SÅ HÄR

1. Koka äggen till såsen i 8 minuter. Lägg dem i kallt vatten för att kallna. Skala och hacka äggen. Skölj och hacka persiljan.
2. Smält smöret i en kastrull och pudra över mjölet. Vispa tills mjölet löst sig i smöret. Tillsätt mjölk och grädde och vispa så att det blir slätt och fint. Sjud på svag värme i 5?10 minuter. Vispa eller rör ofta så att det inte bränner fast i botten.
3. Blanda ner äggen och persiljan i såsen. Smaka av med riven muskotnöt, salt och peppar. Ställ såsen åt sidan så länge.
4. Koka upp vatten och salt i en kastrull.
5. Skala och skär löken och purjolöken i bitar. Skala och skiva moroten. Lägg ner alltsammans i kastrullen och tillsätt vitpepparkorn, kryddpepparkorn och lagerblad. Låt koka i 5 minuter.
6. Lägg i fisken när vattnet stormkokar, koka upp och dra åt sidan. Låt stå under lock i 5?7 minuter tills köttet vitnat.
7. Värm såsen under tiden och servera den sedan till den kokta fisken. Garnera med en persiljekvist och servera med kokt potatis.