

på tallriken

Kokt torsk med len vitsås, hackat ägg & pepparrot



4 personer:

- 4 rejäla skivor av stor färsk torsk, ca 8-10 cm tjocka
- 1 kryddbukett bunden runt en bit purjolök (timjan, persilja, dragon, lagerblad)
- 4 ägg, kokta 6 minuter
- 5 cm färsk pepparrot
- 1 ask krasse
- ca 800 g potatis

Sås:

- 3 dl grädde
- 3 dl mjölk
- 2 msk smör
- 2 msk vetemjöl
- 1 finhackad scharlottenlök
- 2 små biar citronskal
- salt, vitpeppar från kvarn

Gör så här:

1. Skala och koka potatisen.
2. Torka noga rent torskskivorna och bind upp dem med ett snöre så de behåller en fin form.
3. Lägg torskbitarna i isvatten i ca 15 minuter så kommer fiskköttet att dra i hop sig och bli fast.
4. Koka upp en stor kastrull med vatten tillsatt 2 1/2 msk salt per liter vatten.
5. Lägg i torskskivorna och kryddbuketten. Låt vattnet koka upp igen. Lägg på ett lock och ta av grytan från spisen. Låt fisken dra i kokvattnet i ca 10 minuter. Fisken är klar när ryggbenet lossnar lätt. Lyft upp fisken med en hålslev.

Såsen:

1. Fräs löken i smöret tills den är mjuk. Tillsätt mjölet och rör reningen jämn. Häll på grädden och mjölken och koka upp under vispning, tillsätt citronskalet och smaka av med salt och vitpeppar. Låt såsen småkoka i ca 6-7 minuter. Sila och "blanka" av såsen med 1 msk smör för smakens skull.
2. Skala och hacka äggen. Riv pepparrotten och klipp krasse. Lägg upp tillbehören på tallrikar och servera fisken med len vitsås och kokt potatis.