



Torsk med ägg- och persiljesås

Klassisk rätt med klassiska smaker. Tina portionen på bleck över natten och stek eller ugsnbaka portionen i varmluftsugn 160 grader till önskad innertemperatur.



Från Öckerö Hav:

- Torskfärspportion MSC Rå 125gr 5kg-låda FRYST 85482

Torskfärspportion serveras här med nykokt potatis, klassisk ägg- & persiljesås och gröna ärtor.

Tillagningen av Torskfärspportionen:

Tina på bleck i kylan över natten. Stek portionen eller ugsnbaka portionen i varmluftsugn 160 grader till önskad innertemperatur.ur.

Tallriken

- Torsk- eller koljafärspportion
- Kokt potatis – 200–225 g oskalad potatis
- Ägg & persiljesås
- En näver gröna ärtor

Ägg- och persiljesås för 10 personer

- 4 dl grädde
- 4 dl mjölk
- 4 msk vetemjöl (kan ersättas med maizen)
- 2 knippen hackad persilja
- 5 kokta och hackade ägg

Rör ner allt i en skål och rör om ordentligt, smaka av med salt, peppar och fiskfond.