

Torsk á la Hven

4 pers

1 kg torskfiléer, absolut benfria
1-2 msk salt
1 ägg
skorpsmulor
1 stor burk hummeransjovisfilé
2 dl grädde (kaffe-, mellan-, visp)
mjöl
smör

Torrakta torskfiléerna, om de är frysta går det åt mindre mängd salt, låt ligga en stund.

Vänd dem därefter i mjöl, doppa i ägg och slutligen vänd dem i skorpsmulorna.

Lägg i smord långpanna, snitta dem och lägg ansjovisen i snitten.

Sätt in i 200 grader varm ugn 10-15 minuter, håll på grädden samt allt ansjovisspad, låt stå ytterligare 10 minuter.

Servera med kokt potatis och sallad.

Smaklig spis!

Som dryck rekommenderas öl och kanske en "lille" därtill.

Receptet kommer från Ingrid Fredriksson på Hven