Torskköttbullar med Kaviarsås

Therese · 2024-10-12

Förberedelsetid

45 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

4 personer

Description

Hej ??????
Här kommer kvällens middag
Stekt kolja med kalleskavijar sås, istället för Torskköttbullar.
Med sallad till oss som inte ska äta så mycket potatis
Såsen fick du recept på och är helt magiskt gott. Smaka av med det ni vill ha mer av.
Fisken (koljan) paneras med både vete o råg mjöl sen skorp mjöl. Salta fisken före panering och i paneringen salt o peppar.
Stek i lagom värme bra med smör salt o citronpeppar och citron i smöret . Det lyfter jättemycket av smaken.
En god tillbehör är lingon hoppas du har fått ett bra lagom recept .
Ett extra tips till fisk är alltid lite knaprigt bacon... :)

Ingredienser

- **400** g malen torsk
- **1** helt ägg
- **1** dl gräddmjölk (50%-50%)
- **0.5** dl ströbröd
- **1** finhackad gul lök
- salt, pepper, lite socker samt smör
-
- ---- Sås ----
- **1** di crème fraiche
- **1** dl grädde
- saften av 1/2 citron
- **50** g smör
- **2** msk orökt kaviar
- salt och pepper
- **1** msk hackad gräslök

Instruktioner

1. ---- Torskköttbullar ----
2. Vispa ihop ägg, gräddmjölk och ströbrod med lite salt och peppar. Låt stå och dra ca en timme.
3. Tag den malda torsken och lägg i en avrin- ningssil eller handduk, ju torrare desto bätt re bullar.
4. Stek löken i lite smör och socker tills den är mjuk och lätt brun.
5. Blanda lök, färs och ströbrödsblandningen, forma sedan till små köttbullar. Stek dem ljusbruna i smör på ej för hög värme.
6.
7. ---- Kaviar Såsen ----
8. Smalt crème fraichen och grädden. Pressa i citronen. När det sjuder vispas det rums tempererade smöret ner samt kaviaren.
9. Smaka av med salt och peppar. Lägg till sist i gräslöken.
10. Servera med färskpotatis och press gurka.