



Franska fiskbiffar

Fisk i ny form! Allra godast med hemlagat potatismos.

Ingredienser 4 port

500 g fiskfilé

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

1/2 dl frysta provencalska kryddor

2 msk potatismjöl

1 1/2 dl Matlagningsgrädde 15%
smör

Gör så här

Dela fisken i bitar. Mixa fisk, salt, peppar, örtekryddor, mjöl och grädde till en färs. Forma färsen till 8 biffar. Stek dem i smör ca 3 min på varje sida. Servera med potatismos, gärna blandat med spenat.