



Kalles snabba fiskgryta

Ingredienser 4 personer

| | |
|-----------|---------------------------------------|
| 500-600 g | fiskfilé, t.ex. hoki, sej eller torsk |
| 2 dl | crème fraîche, lätt |
| 1 dl | mjölk, 3% |
| 1 msk | fiskfond |
| 4 msk | kalles kaviar |
| 2 st | hårdkokta ägg |
| 1 dl | purjolök, strimlad |

Till servering:

kokt eller pressad potatis

Tillagning

Kaviar är inte bara ett gott pålägg på smörgåsen utan också en god smaksättare i fiskrätter.

1. Skär fisken i bitar.
2. Vispa ihop crème fraîche, mjölk, fond och kaviar i en låg vid panna. Låt det koka upp och lägg i fisken. Låt sjuda under lock cirka 5 minuter.
3. Skala och hacka äggen. Strö ägghack och purjolök över fisken.