

Publicerad 17 okt 2002

"Luftpudding" med fisk

Portioner: 2**Tid:** Över 60 minuter**Ingredienser:**

ca 200 g kokt torsk
1 1/2 msk vetemjöl
1 1/2 dl mjölk
1 msk smör eller margarin
2 ägg
1/2 msk maizenamjöl
1/2 tsk salt
peppar

Sätt ugnen på 175 grader. Vispa ihop mjöl och mjölk och klicka i smöret. Koka upp blandningen och låt den sjuda på låg värme 4-5 minuter.

Ta såsen från plattan och låt den svalna lite. Dela äggen i gulor och vitor. Rör ner gulorna i såsen och blanda i den grovt mosade fisken och maizenamjöl. Salta och peppra. Vispa vitorna till hårt skum. Rör ner en del av de vispade äggvitorna i smeten. Håll så ner smeten lite i taget i resten av skummet och blanda med lätt hand. Håll smeten i en smord form med raka kanter och grädda i nedre delen av ugnen cirka 50 minuter.

DN

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.