

Gammaldags fiskpudding på Lekvattenabborre

- 500 gr abborrfile eller annan vitfisk
- till såsen
 - 50 gr smör
 - 2 msk vetemjöl
 - 4d mjölk
- 2 tsk salt
- 1-2 kryddmått malen vitpeppar
- 1 kryddmått citronpeppar
- 2 ägg

Beredning

mal filéerna

till såsen

- smält smöret
- rör ned mjöl och späd med mjölken
- krydda med salt och peppar
- smaka av såsen

tillsätt äggen och den malda fisken och rör om väl

häll i smord ugnform

200 grader i 40-60 minuter

Serveras med smält smör och kokt potatis, rivna morötter eller skivade kokta.

Nedtecknat av Agda Ljus

Benny Ljus