

Gräddstuvad abborrfile med ansjovis och gräslök, 4 personer

600 g abborrfile
½ dl vetemjöl
1 krm svartpeppar från kvarn
smör att steka i
3 dl vispgrädde
1 dl vatten
½ fiskbuljongtärning
5 msk rödvinsvinäger
1 liten burk, 50 g, ansjovisfile
1 dl gräslök, grovt hackad

Salta och peppra fisken. Vänd den i vetemjöl. Bryn filéerna i en stekpanna med lite smör, någon minut på varje sida. Tillsätt grädden, smula i fiskbuljongtärningen och häll i vinägern och låt sjuda i 5 minuter. Tillsätt allra sist, precis före serveringen, den grovt hackade gräslöken. Servera med nykokt potatis och nykokta grönsaker.

Abborren är min favoritfisk jämte strömmingen. – Nils Emil