



Recept beräknat för 4 personer

FRITERAD ANSJOVIS

12 ansjovisfileer
30 gr persilja
2 franskbrödskivor

till panering

200 gr ströbröd
50 gr mjöl
1 ägg

Bearnaisesås

1 äggula
75 gr smör
svtp, estragon dragon körvel

Gör så här:

Låt ansjovisfileerna rinna av på ett bra hushållspapper
Dubbelpaneras (mjöl -uppvispat ägg och ströbröd)
Friteras 180 gr olja. fin färg. Låt rinna av på hushållspapper.
Persiljan skjöls. Torkas i handduk. Friteras 180 gr olja salta lätt
Får rinna av på hushållspapper.
Fråga vicevärd om Ni inte vet hur man gör en bearnaisesås

Servering: De rostade brödtrekanten lägges på tallrik. Ansjovisfileerna arrangeras snyggt på brödet, persilja på. Bearnaisesåsen vid sidan om brödskivan.

