

Kalles fiskgryta



Portioner: 4

Ingredienser:

- 500 g fiskfilé, t ex torsk eller hoki
- 2 dl crème fraiche
- 1 dl mjölk
- 1/2 fiskbuljongtärning
- 4 msk Kalles kaviar
- 1 dl fin strimlad purjolök
- 4-6 hårdkokta ägg

Gör så här:

1. Skär fisken i bitar.
2. Vispa ihop crème fraiche, mjölk, smulad buljong och kaviar i en traktörpanna. Låt det koka upp. Lägg i fisken och låt allt sjuda ca: 5 minuter eller tills fisken är klar.
3. Hacka äggen och strö över tillsammans med purjolöken.

Serveras med ris