FISKPUDDING 4 PORT.

500 gr torsk eller sejfile ( går bra med fryst)

Sjud fisken nästan färdig tag upp den o finfördela.

Gör en berchamelsås på 4dl mjölk red av med vetemjöl.

Salta o peppra , häll i fisken o 2 ägg. Blanda

Häll i smord form grädda i 200 gr i ca 35-40 min.

Servera med potatis, skirat smör, citron och gröna ärter!!

Hoppas det smakar bra!