Pankopaneret torskerogn

4 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

1 dåse torskerogn
Mel
1 æg
1 spsk. vand
Pankorasp
Salt og peber
Smør og olie til stegning

Tilbehør:
2 skiver rugbrød
4 salatblade
1 portion Remoulade 2
4 citronskiver
4 kviste dild

Beskrivelse

Klargør paneringen:
Skål 1: Mel
Skål 2: 1 æg pisket med 1 spsk. vand
Skål 3: Pankorasp blandet med salt og peber.

Skær torskerognen i 4 skiver. Vend hver skive i mel, æg og panko - og steg dem gyldne i en blanding af smør og olie. Læg dem kort på fedtsugende papir.

Anret torskerognen på groft rugbrød med lidt salat.
Kom remoulade og en citronbåd oven på. Pynt med en kvist dild.