

# Pankopaneret torskerogn

4 stk.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## 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 pankorasp 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.

## 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