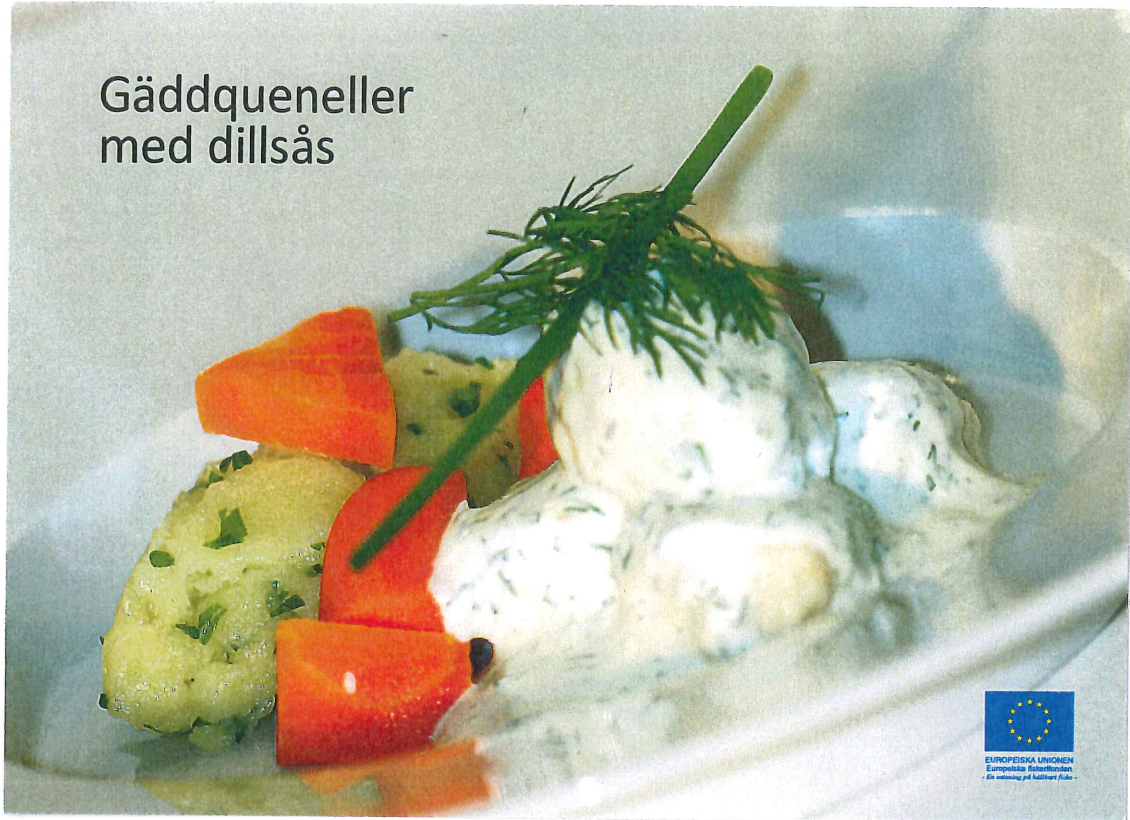


## Gäddqueneller med dillsås



4-6 portioner

### Gäddqueneller med dillsås

#### GÖR QUENELLERNA SÅ HÄR

Tärna fisken i centimeterstora kuber. Lägg i matberedare tillsammans med potatismjölet, salt och cayennepeppar och mixa tills det blir som en boll som går runt. Tillsätt äggulorna och mixa ett par varv. Droppa i grädden försiktigt och mixa igen. Ställ färsen i kylan ca 20 minuter. Blanda under tiden till lagen och koka upp. Ta fram färsen ur kylskåpet och forma den i handen till avlånga bullar med hjälp av en matsked. Koka quenellerna försiktigt i lagen i 5-10 minuter.

#### GÖR DILLSÅSEN SÅ HÄR

Smält smöret och rör i mjölet. Tillsätt grädden och spadet från lagen. Koka under omrörning i 5 minuter. Tillsätt dillen och smaka av med salt och peppar.

Servera med kokt potatis och grönsaker.

#### INGREDIENSER TILL QUENELLER

1 kg gäddfilé  
4 st äggulor  
4 dl grädde  
2 tsk salt  
2 krm cayennepeppar  
2 msk potatismjöl  
Vitpeppar

#### INGREDIENSER TILL LAG

2 liter vatten  
2 st fiskbuljongtärningar  
½ gul lök  
6 st vitpepparkorn  
6 st kryddpepparkorn  
Lite dill

#### INGREDIENSER TILL DILLSÅS

25 gram smör  
½ dl vetemjöl  
1,5 dl mjölk  
1,5 dl grädde + 2 dl spad från lagen  
1 knippe hackad dill  
Salt