

Bedøm retten og læs mere:



Pankopaneret fish a og japansk sunomon



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Chips

2 stk bagekartofler

Pankopaneret torsk

2 stk torskefiletter (har været
frosset)

½ stk lime

1 bæger pasteuriseret æg

1 pk panko

2½ spsk mel ^b

Sunomono

½ pose sesamfrø

1 stk skoleagurk

½ pose radiser

¼ pose sojasauce

½ spsk æbleeddike

½ pose chiliflager

½ spsk sukker ^b

Tartarsauce

½ pk bredbladet persille

½ stk skalotteløg

½ glas kapers

1 pose mayonnaise

1 dl creme fraiche

½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b

peber ^b

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Var

2. **Chips:** Skyl og skær kartoflerne i tynde
vend med lidt olie, salt og peber. Bag k
Vend rundt et par gange i løbet af bage

3. **Pankopaneret torsk:** Skær fisken i to p
rivejern. Slå æg ud i en skål, pisk samm
og peber på én tallerken og hæld pank
æggeblanding og til sidst i panko. Læ

4. **Sunomono:** Varm en tør stegepande op
agurk og radiser i tynde skiver. Rør soj