



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panert torsk med couscous og chilistekte grønnsaker

Couscous

125 g couscous
1 pakke grønnsaksbuljong

Chilistekte grønnsaker og panert torsk

1 stk brokkoli
2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
½ pakke søt chilisaus
360 g panert torsk

Tilbehør

½ pakke curry- og mangodressing

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Couscous:** Tilbered couscous som anvist på pakken, men ha grønnsaksbuljongen i kokevannet.
3. **Chilistekte grønnsaker og panert torsk:** Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel brokkolien, gulrøttene og rødløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn chilisausen og litt salt og pepper. Legg fisken på et nytt stekebrett med bakepapir. Stek grønnsakene og fisken i ovnen i 10–12 minutter.
4. **Couscous og grønnsaker:** Ha couscousen fra punkt 2 i en stor serveringskål, og vend inn grønnsakene fra punkt 3.
5. **Tilbehør:** Server curry- og mangodressing til retten.

TIPS!

Hvis ikke alle er så glad i sterk mat, kan dere smake dere fram med chilisausen, eller servere den ved siden av.