



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fish-katsu med agurk- og pæresalat, ris og limeaioli

Ris

135 g jasminris

Limeaioli

1 stk lime

1 pakke aioli

Fish-katsu

360 g panert lysing

Agurk- og pæresalat

½ stk agurk

1 stk pære

100 g strimlet kålsalat

½–1 pakke soya- og ingefærsaus

Til servering

1 pakke chiliflak

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Limeaioli:** Skyll, tørk og finriv skallet (kun det grønne) fra limen. Ha aiolien i en skål og smak til med limeskallet og litt limesaft. Kutt resten av limen i båter.

4. **Fish-katsu:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Kutt fisken i skiver før servering.

5. **Agurk- og pæresalat:** Skyll agurken og pæren, og kutt dem i terninger. Ha agurken, pæren og kålsalaten i en skål, og vend inn soya- og ingefærsausen.

6. **Til servering:** Fordel risen på tallerkener, og topp med fisken. Server salaten, limeaiolien, limebåtene og chiliflakene til retten.



TIPS!

For en mer barnevennlig servering kan agurken, pæren og kålsalaten legges i skåler hver for seg. Chiliflakene er for de som ønsker ekstra smak på retten.