



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Sprød krydret fisk i sammoun med frisk grønt

### Det skal du bruge

- 1/2 tsk røget paprika
- 1/2 pose karry
- 1 pose rasp
- 1 stk æg
- 2 stk hvid fisk (har været frosset)
- 1 stk hjertesalat
- 1 stk skoleagurk
- 1 stk tomat
- 2 stk pitabrød
- 1/2 pose urtdressing

### Det skal du selv have

- salt <sup>b</sup>
- peber <sup>b</sup>
- olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Panering:** Bland røget paprika, karry, rasp og lidt salt sammen på en tallerken. Kom æg i en dyb tallerken. Skær fisken i tykke strimler og vend først i æg og så i krydderiblandingen.
- Grønt:** Skyl grøntsagerne. Skær salat i strimler og agurk og tomat i små tern.
- Sprød fisk:** Varm lidt olie på en pande og steg fisken i ca. 2 min. på hver side.
- Sammoun pita:** Varm pitabrødene på brødristeren.
- Servér grønt, fisk og dressing i skåle på bordet, så man selv kan fylde sit pitabrød.

### TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.