



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panert torsk med kremet karridressing, agurksalat og kokte poteter

Kokte poteter

300 g småpoteter

Panert torsk

360 g panert torsk

Agurksalat

½–1 stk agurk

½–1 stk rødløk

3 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

2 ss sukker ^B

Kremet karridressing

1 stk grønt eple

75–150 g lettrømme

½ pakke remulade

½–1 pakke karri

Basisvarer

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.
3. **Panert torsk:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den midt i ovnen i 10–15 minutter, til den er gyllen og sprø.
4. **Agurksalat:** Skyll agurken og skrell løken. Kutt agurken og løken i tynne skiver, og ha det i en serveringsskål. Rør inn 3 ss eddik, 2 ss sukker og litt salt.
5. **Kremet karridressing:** Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Rør sammen lettrømmen, remuladen og ønsket mengde av karrien i en skål, og vend inn eplebitene. Smak til med salt og pepper.