



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sprødstegt fisk med fersken-spidskålssalat og kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ stk spidskål
1 stk fersken
½ stk citron
1 pose sesamfrø
1 pose rasp
1 stk æg
2 stk hvid fisk (har været frosset)
1 pose mandelflager

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Fersken-spidskål:** Snit spidskålen fint og vend den med lidt salt og kram den så den falder sammen. Skyl fersken, skær i tern og bland i kålen. Lad den stå til senere. Riv skallen af citronen fint og pres saften, bland med lidt olivenolie i en lille skål.
- 3. Sprød fisk:** Bland sesamfrø, rasp, lidt salt og lidt peber på en tallerken. Hæld æg ud i en anden dyb tallerken. Vend fisken i æg og derefter i sesam-blandingen. Steg fisken på en varm pande i lidt olie 4-5 min. på hver side, så de bliver sprøde.
- 4. Spidskålssalat:** Rist mandelflager på en tør pande til de får lidt farve. Vend spidskålen med dressingen og drys mandlerne over spidskålssalaten.
- 5.** Skær resten af citronen i både. Servér sprødstegt fisk med spidskålssalat, kartofler og citrondåde.