



Billede kan afvige noget fra opskriften.

Stegt fisk med estragon-aioli og lun fennikelsalat

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
3 spsk mayonnaise
½ fed hvidløg
½ pk estragon, frisk
1 stk fennikel
½ stk rødløg
½ spsk honning
2 stk hvid fisk (har været frosset)
75 g salatmix toscana

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. Bland mayonnaise med presset hvidløg, hakket estragon, salt og peber
3. Skær fennikel og rødløg i tynde både. Varm en stegepande op med lidt olivenolie. Steg grøntsagerne i 2-3 min. til fennikel er mør. Tilføj honning, smag til med salt og peber og læg til side.
4. Gnid fisken med olivenolie og krydr med salt og peber. Varm en (grill)pande med lidt olie og steg fisken i ca. 2 min. på hver side til den er klar og føles fast.
5. Bland salaten med grøntsagerne og servér til fisken, kartofler og estragon-aioli.



TIPS!

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