



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

OH_0076-2

Panert torsk med potet- og ertemos og agurksalat

Potet- og ertemos

350 g poteter
125 g grønne erter
1 ss smør ^B
1 dl melk ^B

Panert torsk

360 g panert torsk

Agurksalat

½ stk agurk
½ stk rødløk
½-1 pakke urtedressing

salt ^B
pepper ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft. Kok opp en kjele med vann til potetene og ertene.
2. **Potet- og ertemos:** Del potetene i to, og kok dem i usaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok ertene med potetene de siste 4 minuttene.
3. **Panert torsk:** Ha fisken på et stekebrett med bakepapir. Stek torsken midt i ovnen i 12–15 minutter.
4. **Agurksalat:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Bland sammen agurken, rødløken og urtedressing i en liten bolle. Smak til med salt og pepper.
5. **Potet- og ertemos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene og ertene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene og ertene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
6. God middag!



TIPS!

Det er ekstra godt med dill, kapers og litt eplesidereddik i agurksalaten.