



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fish-katsu med agurk- og pæresalat, ris og limeaioli

## Ris

135 g jasminris

## Limeaioli

1 stk lime  
1 pakke aioli

## Fish-katsu

290 g panert lysing

## Agurk- og pæresalat

½ stk agurk  
1 stk pære  
120 g strimlet kålsalat  
½–1 pakke soya- og ingefærsaus

## Til servering

1 pakke chiliflak  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Limeaioli:** Skyll, tørk og finriv skallet (kun det grønne) fra limen. Ha aiolien i en skål og smak til med limeskall og litt limesaft. Kutt resten av limen i båter.

4. **Fish-katsu:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Kutt fisken i skiver før servering.

5. **Agurk- og pæresalat:** Skyll agurken og pæren, og kutt dem i terninger. Ha agurken, pæren og kålsalaten i en skål, og vend inn soya- og ingefærsausen.

6. **Til servering:** Fordel risen på tallerkener, og topp med fisken. Server salaten, limeaiolien, limebåtene og chiliflakene ved siden av.



## TIPS!

For en mer barnevennlig servering kan agurken, pæren og kålsalaten legges i skåler hver for seg. Chiliflakene er for de som ønsker ekstra smak på retten.