



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdigpanerad kummel med currytzatziki och medelhavssallad

Rostad potatis

Potatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Salt ½ tsk

Krispig fisk

Panerad kummel 300 g

Currytzatziki

Gurka ½ st

Matyoghurt 1 dl

Vitlök 1 klyfta

Curry ½ förp

- Salt 2 krm

Medelhavssallad

Gurka ½ st

Tomat 2 st

Rödlök 1 st

Snacksoliver 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Olja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Rostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Rosta i nedre delen av ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och fått fin färg.

3. **Krispig fisk:** Lägg panerad kummel i en ugnform och tillaga i övre delen av ugnen ca 20 min.

4. **Currytzatziki:** Grov riv gurka. Pressa ur lite av vätskan och lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda ner matyoghurt, pressad vitlök, curry, salt och nymald svartpeppar.

5. **Medelhavssallad:** Skiva gurka, tomat, rödlök och snacksoliver. Lägg på ett fat och smaksätt med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

6. Servera krispig fisk med currytzatziki, medelhavssallad och rostad potatis.