



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panert torsk med råkostsalat, kokte poteter og dillrømme

Panert torsk

360 g panert torsk

Kokte poteter

300 g småpoteter

Råkostsalat

½ stk sitron

300 g gulrøtter

½–1 stk norsk eple

🏠 ½–1 ts sukker

🏠 1 ss olivenolje

Dillrømme

½ bunt dill

150 g letrømme

½ stk sitron

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Panert torsk:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Stek fisken i ovnen i 12–15 minutter, til den er gyllen og sprø.

3 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 18–20 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).

4 **Råkostsalat:** Rør sammen saften fra halve sitronen, ½–1 ts sukker, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper i en stor serveringsbolle. Skrell gulrøttene og skyll eller skrell eplet. Grov riv eplet og gulrøttene på et rivjern, ha det i bollen med dressing, og vend det godt sammen.

5 **Dillrømme:** Skyll og finhakk ønsket mengde av dillen. Bland ønsket mengde av dillen med rømmen i en serveringsskål, og smak til med salt, pepper og saft fra sitronen.

Tips fra kokken: Når potetene er ferdigkokte kan du grovknuse dem sammen med 1 ss smør, og vende inn litt finhakk dill.