



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Panert torsk med kremet karridressing, agurksalat og kokte poteter

Kokte poteter

300 g småpoteter

Panert torsk

360 g panert torsk

Agurksalat

½–1 stk agurk

½–1 stk rødløk

🏠 3 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 2 ss sukker

Kremet karridressing

1 stk norsk eple

75–150 g letttrømme

½ pakke remulade

½–1 pakke karri

Basisvarer

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.

3 **Panert torsk:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den midt i ovnen i 10–15 minutter, til den er gyllen og sprø.

4 **Agurksalat:** Skyll agurken og skrell løken. Kutt agurken og løken i tynne skiver, og ha det i en serveringsskål. Rør inn 3 ss eddik, 2 ss sukker og litt salt.

5 **Kremet karridressing:** Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Rør sammen letttrømmen, remuladen og ønsket mengde av karrien i en skål, og vend inn eplebitene. Smak til med salt og pepper.