



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Cornflakespanerad torsk med gurka och curryremoulad

Potatis

Potatis 450 g

Curryremoulad

Gurka ¼ st

Majonnäs ½ dl

Curry ½ tsk

🏠 Salt ½ krm

Grönsaker

Gurka ¾ st

Morötter 300 g

Panerad torsk

Torskfilé 300 g

Majspanering

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Ägg 1 st

🏠 Vetemjöl

🏠 Neutral olja

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Curryremoulad:** Grovriv gurka och lägg i en skål. Blanda ner majonnäs, curry och salt.

3. **Grönsaker:** Skär resten av gurkan i mindre bitar och lägg i en skål. Skala och skär morot i stavar. Låt morötterna koka med potatisen de sista 2 minuterna av koktiden eller lägg dem på ett fat och servera dem råa.

4. **Panerad torsk:** Skär torsk i portionsbitar. Krydda med salt. Vispa upp ägg i en skål. Lägg vetemjöl och panering på separata tallrikar. Vänd torskfilèerna i först vetemjöl, sedan ägg och sist panering.

5. **Panerad torsk:** Hetta upp neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade fiskbitarna tills de är gyllenbruna och frasiga, ca 2 min per sida.

6. Servera panerad torsk med kokt potatis, curryremoulad och grönsaker.