



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Panerad rödstrimma med kokt potatis och remouladsås

Kokt potatis

Potatis 400 g

Remouladsås

Bananschalottenlök ½ st

Kapris ½ burk

Majonnäs 2 msk

🏠 Socker 1 krm

🏠 Salt

Gurksallad

Citron 1 st

Gurka 1 st

Bananschalottenlök ½ st

Kapris ½ burk

Panerad rödstrimma

Rödstrimma 250 g

Panko 75 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Vetemjöl 1 dl

🏠 Ägg 1 st

🏠 Smör 1 msk

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Remouladsås:** Finhacka all bananschalottenlök (spara hälften till steg 3). Häll av och grovhacka kapris. Lägg allt i en skål. Blanda med majonnäs och socker. Smaka av med lite salt.

3. **Gurksallad:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Skär gurka i grova bitar. Blanda gurka, finhackad lök, kapris, citronskal och saft från halva citronen i en skål.

4. **Panerad rödstrimma:** Krydda rödstrimma med salt. Tag fram tre skålar. Häll mjöl på en, panko på den andra och vispa upp ett ägg i den tredje. Vänd rödstrimman först i mjöl, sedan i uppvispat ägg och slutligen i panko. Stek rödstrimman på medelvärme i en stekpanna med smör tills den är frasig och gyllenbrun.

5. Klyfta resten av citronen. Servera panerad rödstrimma med kokt potatis, remouladsås, gurksallad och citronklyfta.

TIPS! Gillar någon inte kapris - servera gurka, citron och kapris var för sig!