



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

# Krispig fisk med remouladsås och grönsaksplock

## Krispig fisk

Sejrygg 300 g  
Majspanering 1 förp  
🏠 Salt  
🏠 Ägg 1 st  
🏠 Vetemjöl 1 dl  
🏠 Neutral olja

## Grönsaksplock

Morot 1 st  
Snackgurka 1 förp  
Rött äpple 1 st

## Till servering

Potatis 400 g  
Remouladsås 1 förp

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten

2. **Grönsaksplock:** Skala morot. Skär morot och snackgurka i stavar. Klyfta äpple.

3. **Krispig fisk:** Krydda sejrygg med lite salt. Vispa upp ägg i en djup tallrik. Fördela vetemjöl och panering på separata tallrikar. Vänd fisken i först vetemjöl, sedan ägg och sist i panering. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna. Stek de panerade fiskbitarna ca 2 min per sida, låt rinna av på lite hushållspapper.

4. Servera den krispiga fisken med remouladsås, kokt potatis och grönsaksplock.