



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
Grönt 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.