



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Klippfiskkarbonader med reker, kokte poteter, grønne erter og karriremulade med sitron

Kokte poteter

350 g poteter

Grønne erter

½ stk gul løk

125 g grønne erter

🏠 ½ ss smør

Karriremulade med sitron

75 g remulade

½ pakke karri

½ stk sitron

Klippfiskkarbonader med reker

380 g karbonader av klippfisk

100 g Lyngen-reker

Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Kokte poteter:** Skyll og kutt eventuelt potetene i jevnstore biter. Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Grønne erter:** Skrell og kutt løken i små terninger. Ha løken, ertene og ½ ss smør i en liten kjele, og varm forsiktig opp. Krydre med salt og pepper.
- 3 Karriremulade med sitron:** Bland remuladen og karrien i en liten skål, og smak til med saft fra halve sitronen, litt salt og pepper.
- 4 Klippfiskkarbonader med reker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek klippfiskkarbonadene i 1–2 minutter på hver side. Ha over rekene, og bland dem med karbonadene.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem og karriremuladen til retten.

**TIPS!** Lag gjerne en puré av ertene.