



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Majspanerad torsk med currydressing och potatis

Currydressing

Grönt äpple 1 st
Majonnäs ½ dl
Mild senap ½ msk
Curry 1 tsk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Majspanerad torsk

Torskfilé 300 g
Majspanering ca 1 dl förp
Curry ½ tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Ägg 1 st
🏠 Neutral olja

Sallad

Tomat 1 st
Gurka 1 st

Till servering

Potatis 400 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Currydressing:** Grovriv grönt äpple och lägg i en skål. Blanda ner majonnäs, mild senap och curry. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

3. **Majspanerad torsk:** Dela torskfilé i totalt 4 jämnstora bitar. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Ta fram två tallrikar. Blanda majspanering och curry på en och vispa upp ett ägg i den andra. Vänd fisken först i uppvispat ägg och slutligen i paneringen. Stek fisken på medelvärme i en stekpanna med neutral olja tills den är frasig och gyllenbrun.

4. **Sallad:** Skär tomat och gurka i mindre bitar och lägg i en salladsskål.

5. Servera nystekt panerad torsk med currydressing, grönsaker och potatis.