

Fiskpinnar med ljummen potatissallad

Den här maträtten är så fräsch med den ljumma potatissalladen. Panerar numer fisk med pankostället för ströbröd, den blir så mycket godare! Panko är ett japanskt ströbröd som används till att panera asiatiska maträtter. Du hittar panko på hyllan med asiatisk/internationell mat.



Fiskpinnar med ljummen potatissallad

4 personer

Fiskpinnar

600 g vit fiskfilé (jag gillar pangasius)

1 dl vetemjöl

2 ägg

2 dl panko

1 tsk salt

1 krm peppar

2 msk olivolja

Ljummen sallad

600 g delikatesspotatis
400 g morötter
200 g frysta sugar snaps
1 rödlök
1 msk äppelcidervinäger
2 msk olivolja
1 tsk salt
1/2 krm peppar

Remouladsås

3 dl turkisk yoghurt
3 msk lättmajonnäs
5 msk bostongurka
Salt & peppar



Fiskpinnar: Skär fisken i portionsbitar. Blanda mjöl, salt och peppar på en tallrik. Vispa upp äggen och håll ut dem och pankon på varsin tallrik. Vänd fisken i mjölblandningen, sedan i de uppvispade äggen och sist i pankon. Låt stå.

Ljummen sallad: Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten ca 20 minuter. Skala och skär morötterna i mindre bitar. Låt koka med de sista 5 minuterna. Låt de frysta sugar snapsen koka med de sista 2 minuterna. Skala, halvera och skär rödlöken i tunna skivor. Rör ihop en vinägrett av olja, äppelcidervinäger, salt och peppar. Häll av potatis, morötter och sugar snaps. Låt ånga av. Blanda med vinägrett och lök.

Stek fisken i smör och olja i en stekpanna några minuter på varje sida tills den är klar. Servera med potatissallad och remouladsås.

Det ursprungliga receptet kommer från [ICA](#), men jag har justerat det efter min smak.