



# Recept!

## reso.nu

## Friterad torskpinna med remouladsås

*Annas sons nya favorit! friterade torskpinna med remouladsås*

### Ingredienser för 4 port

500g	Torskfilé
	Havssalt
1 dl	Vetemjöl
2 st	Ägg utblandat m. 4 msk vatten
2-3 dl	Ströbröd eller panko koreanskt ströbröd olja för fritering

### Så här gör du:

*Skär torskfilé i stor tummetotts storlek, salta. Dubbelpanera: först i vetemjöl, sedan i äggblandningen och sist i ströbrödet. Panko är ett ströbröd som är mera flingigt och ger en krispigare yta. Fritera precis innan servering. Fiska upp med hålslev och lägg på hushållspapper. Salta med flingsalt. OBS! ha alltid ett lock bredvid när du friterar. Om det skulle ta eld sätter du på locket*

### Ingredienser för 4 port

	Majonnäs
1 st	Äggula
½ tsk	Dijonsenap
1 tsk	Vitvinsvinäger
2 krm	Salt
½ krm	Vitpeppar
1½ dl	Matolja
2 dl	Majonnäs
½ dl	Bostongurka
1 msk	Hackad kapris
1 msk	Finhackad syltlök
½ tsk	Curry
2 krm	gurkmeja salt Citronsaft

### Så här gör du:

*Vispa äggula, Dijonsenap, vinäger, salt och vitpeppar. Vispa och hälla i oljan i en finstråle. Häller du i för fort kan majonnäsen "spricka". Då för du börja om med att vispa en ny äggula och tillsätt försiktigt den spruckna majonnäsen. Allt är räddat!*

### Remoulad:

*Tillsätt alla ingredienser i den hemlagade majonnäsen. Smaka av med salt och citronsaft. Gör gärna remouladen en dag innan så att smakerna kommer fram lite mera.*