

Ýsusamlóka með ananassalati

(fyrir fjóra)

Innihald:

- 2 msk (fitusnautt) majones
- 2 msk (fitusnautt) hreint jógúrt
- 2 tsk hrísgrjónaedik
- 1/4 tsk papríkuduft
- 1 dós ananashringir (þerra og skera í bita)
- 2 bollar hrásalatmix (eigið val)
- 1/4 bolli maísmjöl
- 4 bitar roð- og beinhreinsuð ýsa
- 1/2 tsk Cajun krydd eða annað sambærilegt
- 1/4 tsk salt
- 4 tsk olía
- 8 sneiðar heilhvettibrauð (ristað)



Aðferð:

Blandið majonesi, jógúrti, ediki, ananas, hrásalati og papríkudufti saman í skál. Stráid maísmjölinu yfir fiskbitana og steikið í olíu á miðlungshita í u.þ.b. 2 mín á hvorri hlið. Berið svo fram fiskinn í ristudu brauði með blöndunni.

Verði ykkur að góðu!



nordanfiskur

Góður kostur - á hvers manns disk!