

Stekt laks med egg og jarlsbergost:

Det er fritt fram å gjøre denne oppskriften med andre faste fisketyper som ørret, kveite, sei og steinbit. Løse fisketyper som torsk og hyse er også utmerket, men du må være forsiktig når du snur fisken slik at den ikke går i stykker. Jarlsbergosten kan også erstattes av lignende ostetyper, men husk at den må ha kraftig smak. Prøv gjerne med parmesan istedenfor Jarlsberg.

Vi har stort sett laget med laks, men har også prøvd med torsk.

Dette er en fiskerett som ungene er glad i. Kommer vel på andre plass, rett etter fiskesuppa. Oppskriften er til 10 barn.

- ✓ 1,2 kg Renskåret laksefilet
- ✓ 2 ss Smør
- ✓ 6 Egg
- ✓ 20 gr Revet Jarlsbergost (revet på det fineste rivjernet)
- ✓ 1 ts Salt
- ✓ 1 kg Ris
- ✓ Sweet chillisaus
- ✓ Rømme



Slik gjør du

1. Fisken skjæres i 10 like deler, eller til det antall personer som skal spise.
2. Egg, ost og salt piskes godt sammen og laksen vendes forsiktig inn. La det trekke i 5 minutter.
3. Kok risen
4. Bruk en stor stekepanne på middels varme og tilsett smør. Straks det begynner å bli gyllenbrunt, løftes fiskebitene opp av egget og legges i pannen. Prøv å få med mest mulig av egg-blandingen, det som er igjen helles over fisken.
5. Det er viktig at du ikke rører fisken med det samme, la den steke ca 2 minutter før du forsiktig snur stykkene og steker ca 2 minutter til. Fisken er nå klar til servering.

Tips: Sweet chillisaus er nydelig tilbehør, og litt rømme. En frisk råkostsalat eller kokt blomkål kan også være godt som tilbehør.

