## Fiskepinner av laks

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingredienser:**600 g beinfri fiskefilet Salt og pepper½ dl hvetemel2 eggGriljermel2 ss olje til steking | http://4.bp.blogspot.com/-XfE9E3-6wV0/T3HJTO9kosI/AAAAAAAABsE/hcSY6LobOGU/s1600/IMG_3799.JPG |

**Gjør slik:**

1. Del opp filetene i passe store stykker.
2. Tørk dem godt med kjøkkenpapir.
3. Krydre med litt salt og pepper.
4. Vend dem i hvetemel, så i egg og til slutt i griljermel slik at hver ”pinne” blir ordentlig dekket med griljermel.
5. Stek dem i litt olje til de er gyllenbrune i ei steikepanne.
6. Serveres med poteter, potetmos eller søtpotetfries. Lag gjerne en coleslaw til.

**Coleslaw**

**Dressing:**

1 dl lettmajones

1 dl lettrømme

1 ss sennep

1 ss hvitvinseddik

1 ts sukker

½ ts malt hvit pepper

1 dl finsnittet hodekål

1 gulrot

2 stilker stangselleri

¼ purreløk

1 syrlig eple

**Slik gjør du:**

1. Finsnitt hodekål og stangselleri. Grovriv gulrot.
2. Skjær purre i tynne ringer.
3. Skrell eplet og skjær det i små terninger.
4. Bland majones og rømme, og tilsett resten av ingrediensene etter smak.
5. Bland dressingen godt med grønnsakene og la salaten stå kjølig frem til servering.