

SOMMARLEG FISK

Steikt steinbit med rivne rotfrukter

Skinnfri steinbit (eller annan kvit fisk)
Sitron, olivenolje, salt og pepar

Sellerirot og gulrot (eller persillerot, pastinakk...)
Smakspaprika
Purreløk
Kvitløk (gjerne kinesisk)
(Tyrkisk) yoghurt (eller crème fraiche/mager rjøme)
Aioli
Soyasaus
Kvitvinseddik

Sitron, persille, olivenolje, krema balsamicoeddik

Riv grønnsakene, finsnitt paprika og purrløk, finhakk kvitløken og bland alt med ein dressing av yoghurt og aioli og ein liten skvett soyasaus og nokre dråpar kvitvinseddik.

Steik fisken krydra med nokre sitrondråpar, salt og pepar (i denne søte sommartid kan ein jo også grille fisken, då er det greitt å gjere salaten ferdig på førehand).

Anrett gjerne med nokre sitronbåtar og litt persille (som eg mangla og måtte photoshoppe inn etterpå, smaken blir jo det same uansett), drypp litt olivenolje over fisken og nokre dråpar krema balsamicoeddik på fatet.

