

## Fisk i bit med rotsaker i currybuljong



### Ingredienser (10 portioner)

Mängd	Mått	Ingrediens
1.51	kg	Hoki- loins
		citruskrydda
1.01	kg	Potatis
301.99	g	Palsternacka
301.99	g	Morötter
201.33	g	Fänkål, färsk
301.99	g	Selleri
100.66	g	Lök, gul
20.13	g	KNORR Fiskbuljong 2 x 1 kg / 2 x 40 L
1.01	l	Vatten
30.20	g	KNORR Kryddpasta Curry 2 x 0,34 kg
3.02	dl	BECEL Mat Låglaktos 8 x 1 L
2.01	dl	HELLMANN'S Majonnäs Real 79%, 1 x 2 L
15.10	g	KNORR Kryddpasta Svamp 2 x 0,34 kg
		FÄRDIG MÄNGD 4KG

### Tillagning

1. Dela fisken i portionsbitar och lägg i smorda bleck. Krydda med Citruskryddan. Stek i 150° ugn tills kärntemperaturen är 58°.

2. Skala och ansa rotfrukterna och skär i lagom bitar. Koka dem färdiga i fiskbuljong och kryddpasta Curry.

3. Fyll ev på med mer buljong. Smaka av med salt och peppar.

4. Avsluta med Becel Mat. Blanda ner majonnäs och Kryddpasta Svamp. Låt vila i ca 15 minuter. Servera med fisken.