Fiskepinde med grønt og ærtedip

INGREDIENSER

4 Portioner

FISKEPINDE

350 g	sejfilet (eller anden torskefisk)
1 dl	hvedemel
1,5 tsk.	karry
2	æg
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
75 g	Kikkoman Panko - sprød rasp i japansk stil

ÆRTEDIP

200 g	frosne ærter
20	mynteblade
25 g	smør
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Blandede rå grøntsager
	Frisk mynte
	Lime

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Skær fisken i aflange stykker. Vend fiskestykkerne i hvedemel blandet med karry, vend dernæst i sammenpisket æg med sojasauce og til sidst i pankorasp.

Step 2

Steg fiskepindene i 170 grader varm olie i 3-4 minutter eller til de er gyldne. Læg fiskepindene på fedtsugende papir og krydr med salt.

Step 3

Kog ærterne i 2-3 minutter og hæld vandet fra. Blend ærterne med smør, sojasauce og mynte.

Step 4

Server fiskepindene med gnavegrønt, ærtedip og evt. pommes frites.