

Halušky med öring, mandel och paprika

Total tid **31 Min.** **31 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För halušky:

1,13 kg potatis, skalad

375 g vetemjöl, typ 405

3,75 g salt

100 g helt ägg

Till såsen:

80 g klarat smör

300 g skalad vitlök, skuren i strimlor

400 g röd paprika, skuren i strimlor

250 g ockerärter, färdiga att tillagas

500 ml Kikkoman woksås - Teriyaki

1,2 kg tärnad öringfilé

Dessutom:

30 g rostade flingad mandel

10 g finhackad gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Riv potatisen fint, krama ur vattnet och blanda med mjöl och salt. Vispa och rör ner äggen.

Steg 2

Koka upp vattnet i en stor kastrull. Tryck ut blandningen genom en grov press, tryck ner i det kokande vattnet och koka i ca. 1 minut. Halušky är färdiga när de flyter upp till ytan. Ta bort dem från vattnet och lägg i en skål tills de behövs.

Steg 3

Smält det klarnade smöret i en stekpanna och stek lökstrimlorna i 3 minuter tills de är gyllenbruna. Tillsätt röd paprika och sockerärtorna och stek i ytterligare 2 minuter. Deglasera med Kikkoman Woksås - Teriyaki, tillsätt sedan öringbitarna och koka i ytterligare 2 minuter.

Steg 4

Fördela haluškyen mellan tallrikarna och häll över öringsåsen. Servera toppad med mandelspånen och gräslöken.