

Brumunddal ungdomsskoles Crispy laks

Ingredienser:

- 1 laksefilet
- 1 egg
- 75 g pankomel
- 1 ss rapsolje til steking
- 1 gulrøtter
- 0,5 agurk
- 1 stilk stangselleri
- 4 fullkorn tacolefser, medium størrelse
- Hoisinsaus
- Frisk koriander



Fremgangsmåte:

1. Skjær laksen i fingertykke strimler.
2. Dypp laksen først i sammenvispet egg og deretter i knust pankomel.
3. Stek den i olje i middels varm stekepanne til den blir gyllen.
4. Vask grønnsakene og skrell gulrøttene
Kutt gulrot, agurk og selleri i tynne strimler.
5. Varm lefsene etter anvisning på pakken.
6. Ta en lefse, smør litt hoisinsaus, legg på et par strimler grønnsaker og skiver med laks og rull sammen.

Oreo dessert

Ingredienser:

- 0,5 pakke oreo
- 1 dl kremfløte
- 100 gram philadelphia
- 0,5 ts vaniljeessens
- 1 ts sitronsaff
- 40 gram melis



Fremgangsmåte:

1. Pisk osten glatt med en håndmikser sammen med 2 ss fløte, vaniljeessens, sitronsaff og melis.
2. Pisk resten av fløten (ikke for stiv) i en egen bolle. Vend den forsiktig inn i ostemassen.
3. Legg først osteblandingen i bunnen av et glass, legg deretter knuste oreo kjeks oppå. Gjenta en gang til dersom det er nok krem og kjeks.
4. Sett glassene i kjøleskapet frem til servering.