

Lakseforeller med banan

4 lakseforeller
2 bananer
4 spsk olie til stegning
smør til sauce
Persille og mel
Tilbehør: Ris



Rens fisken og vend den i mel. Steg den på panden i olie.
Bananen skrælles og halveres og steges i 2-3 min og lægges ved fisken. Pynt med persille. Smøret brunes og hældes over fisken.
Serveres med varme ris