

## Smørbrød med fiskepudding

Antall: 1 smørbrød

### Ingredienser

1 skive grovt brød (kan serveres uten skorpe)  
Smør/margarin  
Salat (kan sløyfes)  
Fiskepudding i 2 skiver, stekt i panne eller kald  
Majones  
(Reker i lake)  
Pyntes med tomat, agurk, sitron



### Fremgangsmåte

Skjær 1 skive passe tykt brød, fjern skorpene ved behov.  
Smør på rikelig med smør/margarin, legg på salat hvis det finnes tilgjengelig.  
Legg på stekt eller kald fiskepudding.  
Ha til slutt på majones, tomat, agurk, sitron og reker etter ønske og hva som er tilgjengelig.



### Tips og kommentar

Fiskepudding kan serveres stekt eller kald. Å steke fiskepuddingen gir matlukt i rommet og det stimulerer ofte matlysten. Det å lage mat kan derfor være en bra avveksling fra mat varmet i pose.

En stekeskorpe på fiskepuddingen gir en følelse av sprøhet i munnen. Forskjellige konsistenser (teksturer) i maten vi spiser, hever måltidsopplevelsen. Det erfarer at mange savner en stekeskorpe og litt sprøhet på maten, selv om smaken ellers er god. Dersom en bruker for eksempel ikke kan tygge skorper, kan en stekeskorpe på fiskepuddingen heve måltidsopplevelsen.

For at maten som kjøpes inn skal kunne brukes opp, er det flere oppskrifter med fiskepudding i oppskriftsheftet. Vær oppmerksom på å sjekke holdbarheten til fiskepuddingen. Se oppskrifter på terteskjell og stekt fiskepudding med råkost og poteter.

