



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt torsk med ovnsbakte poteter og smørsaus

Ovnsbakte poteter

300 g delikatesspoteter

Grønnsaker

300 g brokkoli- og blomkålbuketter

Pannestekt torsk

325 g torskefilet

1 ss smør ^B

Smørsaus

1 pakke smørsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll potetene. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3. **Grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kok brokkoli- og blomkålbukettene i 3–4 minutter, til de er møre.

4. **Pannestekt torsk:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden.

5. **Smørsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, kok opp på middels varme under omrøring.

6. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også steke fisken i ovnen sammen med potetene. Da har du fisken i en smurt ildfast form. Krydre den med salt og pepper, og topp med litt smør. Stek fisken i ovnen i 8–10 minutter.