



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske fiskepinner med krydderpoteter, salsa, aioli og salat

Krydderstekte poteter

350 g poteter
½ pakke paprikakrydder
100 g tomat salsa
½–1 pakke aioli

Meksikanske fiskepinner

400 g meksikanske fiskepinner

Salat

50 g tobladssalat
1 pakke cherrytomater

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Krydderstekte poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, paprikakrydder, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Topp potetene med tomat salsa og aioli ved servering.

3. **Meksikanske fiskepinner:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til fisken er gyllen og sprø.

4. **Salat:** Skyll salaten og cherrytomatene. Tørk salaten og kutt tomatene i to. Ha salaten og tomatene i en bolle.

5. God middag!



TIPS!

Drypp litt olivenolje og valgfri eddik over salaten. Smak til med salt og grovkvernet pepper.