



Sprøpanert sei med smørstekt spisskål, remulade og hurtigsyltet agurk

Sprøpanert sei og ovnsbakte poteter

300 g småpoteter
330 g tempurasei

Stekt spisskål

½ stk spisskål

Hurtigsyltet agurk

½ stk agurk
½ stk sitron

Til servering

1 pakke remulade

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
2. **Sprøpanert sei og ovnsbakte poteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte. Legg den panerte fisken på brettet når det gjenstår omtrent 10 minutter av steketiden.
3. **Stekt spisskål:** Del spisskålen i 2 båter gjennom stillkfestet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek kålbåtene i 2-3 minutter på hver side, til de får en gylden farge. Krydre med litt salt og pepper.
4. **Hurtigsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver, og ha de i en skål. Press over litt saft fra sitronen og vend inn litt salt. La agurken marinere frem til servering.
5. **Til servering:** Kutt resten av sitronen i båter. Server remuladen, den syltede agurken og sitronbåtene til retten. God middag!

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.