



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salat med sprø seinuggets, sitruskrydrede poteter og soyamajones

Sitruskrydrede poteter

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder

Seinuggets

350 g sei nuggets

Salat

1 stk rødt eple
1 stk gulrot
120 g strimlet kålsalat
1 ss olivenolje ^B
½ ss eplėsider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

Servering

1 pakke lettmaiones
1-2 ss soyasaus ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Sitruskrydrede poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og krydre med sitruskrydderet. Bak potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Seinuggets:** Fordel nuggetsene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen under potetene i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomvarme. Del gjerne nuggetsene i to før servering.

4. **Salat:** Skyll og kutt eplet i tynne båter. Skrell og kutt gulroten i tynne bånd med skrelleren (se tips). Vend kålsalaten sammen med 1 ss olivenolje og ½ ss eddik i en bolle. Ha kålsalaten utover et stort fat, og fordel gulrotbåndene og eplebåtene oppå.

5. **Servering:** Ha majonesen i en skål, og smak til med 1-2 ss soyasaus. Fordel de ferdigsteekte potetene og nuggetsene på fatet med salaten, og server majonesen til retten. Vel bekomme!

TIPS!

Kutt gulroten i grove biter, og bak den i ovnen med grønnsakene i omtrent 10 minutter, hvis dere heller ønsker det. Gulroten kan også grovrives, for å forenkle steget.