



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Seinuggets med rustikk potetmos, bearnéssaus og grønnsaker

Potetmos og bearnéssaus

500 g rustikk potetmos med timian
½–1 pakke bearnéssaus

Seinuggets

350 g sei nuggets

Grønnsaker

2 stk gulrøtter
125 g grønne erter

bakepapir (kan sløyfes) ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potetmos og bearnéssaus:** Ha posene med potetmos og bearnéssaus i en kjele og dekk med vann. Kok opp, og la det småkoke på lav varme under lokk i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar. Ha potetmosen og sausen i hver sin serveringsskål før servering.
3. **Seinuggets:** Fordel seinuggetsene utover et stekebrett med bakepapir, og varm dem i ovnen i omtrent 15 minutter.
4. **Grønnsaker:** Skrell gulrøttene og kutt dem i staver. Kok gulrotstavene i lettsaltet vann i 3 minutter. Tilsett ertene og kok videre i 2 minutter.
5. God middag!