



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färdigpanerad tempura sej med kokt potatis och remoulade

Kokt potatis

Småpotatis 400 g

Panerad fisk

Sej tempura 330 g

Grönsaker

Morot 2 st

Snackgurka 1 st

Rädisor 1 förp

Citron ½ st

Till servering

Remouladsås 1 förp

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).

2. **Kokt potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. **Panerad fisk:** Lägg sej tempura i en rymlig ugnform. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills den fått fin färg.

4. **Grönsaker:** Skala morötter. Skär morötter och snackgurka i stavar. Klyfta citron. Lägg upp alla grönsaker i skålar.

5. Servera panerad fisk med kokt potatis, grönsaker och remoulade.