



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetariska seabites med potatismos och färdig remoulade

Potatismos

Mospotatis 450 g
Mjolk 1 ½ dl
● Smör 1 msk
● Salt 2 krm

Crispy seabites

Crispy seabites 200 g

Till servering

Broccoli 1 st
Gröna ärtor 1 förp
Snackgurka 1 st
Remouladsås 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Smör

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Crispy seabites:** Lägg crispy seabites i en ugnssäker form. Tillaga ca 10 min i ugnen, tills de har fått fin färg och blivit varma.
4. **Potatismos:** Värm mjölk och smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjölkblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt.
5. **Till servering:** Skär broccoli i mindre buketter. Koka upp lättsaltat vatten och koka broccoli och ärtor ca 3 min. Skär snackgurka i stavar.
6. Servera crispy seabites med potatismos, broccoli, ärtor, gurstavar och en klick remouladsås.