



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Seifilet med basilikumolje, potetmos og ovnsbakte cherrytomater

## Potetmos

500 g potetmos

## Ovnsbakt sei og cherrytomater

1 pakke cherrytomater

300 g seifilet

½ pakke basilikumolje

## Tilbehør

½ pakke basilikumolje

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
2. **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
3. **Ovnsbakt sei og cherrytomater:** Skyll cherrytomatene. Legg fisken og cherrytomatene i en smurt, ildfast form, og krydre med salt og pepper. Fordel halve pakken med basilikumolje over fisken. Stek fisken og cherrytomatene i ovnen i 8–12 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken.
4. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Server resten av basilikumoljen til retten.