



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøpanert seifilet med ovnsbakte gulrøtter, råkostsalat, dill og epleremulade

Ovnsbakte poteter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter
1 ts olje ^B

Sprøpanert seifilet

330 g tempurasei

Syrlig kål- og rødløksalat
300 g hodekål
½ stk rødløk
1 bunt dill
½ stk sitron
1 ts sukker ^B

Epleremulade

1 stk norsk eple
½–1 pakke remulade

Tilbehør

½ stk sitron

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

^B Basisvare

Roedeporsjon

Fisk: 125 g Potet: 150 g
Grønnsaker: 150 g Dressing: 1 ss
Energiinnhold: ca. 510 kcal.

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter og gulrøtter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel potetene og gulrøttene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og møre.
3. **Sprøpanert seifilet:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir. Stek fisken i ovnen i 10–12 minutter, til fisken er sprø.
4. **Syrlig kål- og rødløksalat:** Skyll og kutt hodekålen i tynne skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll, rist og grovhakk dillen. Ha kålen, løken og dillen over i en salatbolle. Vend inn 1 ts sukker, saften fra den halve sitronen, salt og pepper. Smak til med mer sukker og saft fra sitronen om ønskelig.
5. **Epleremulade:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Bland remuladen og eplet i en serveringsskål.
6. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem til retten.



TIPS!

Du kan også pannesteke rødløken og hodekålen om det frister mer. Strø da dillen over retten ved servering.