



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøpanert sei servert med delikatessepoteter, frisk rød coleslaw, dill og sitron

Ovnsbakte poteter og panert sei

300 g
delikatessepoteter
330 g tempura sei

Rødkål coleslaw

100 g finsnittet rødkål
1 stk norsk eple
2 stk gulrøtter
½ bunt dill
125 g grønne ert
1 pakke hvitløksdressing
½ stk sitron

Tilbehør

½ bunt dill
½ stk sitron

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og panert sei:** Skyll og fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 16–18 minutter, eller til de er gjennomstekte. Ha fiskestykkene på brettet sammen med potetene de siste 8–10 minuttene av potetenes steketid.
- 3 **Rødkål coleslaw:** Skyll eplet og skrell gulrøttene. Grovriv gulrøttene og eplet på et rivjern. Skyll hele dillen, og finhakk halvparten. Bland sammen grønnsakene, rødkålen, ertene, halvparten av dillen og hvitløksdressing i en salatbolle. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.
- 4 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server resten av dillen og sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Grønnsakene kan pannestekes, om du heller ønsker det. Da kan eplet rives og blandes inn i hvitløksdressing til en fresh epleddressing!