



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Meksikanske fiskepinner med ovnsbakte poteter, kremet maissalat og ingefærstekt brokkoli

Meksikanske fiskepinner og ovnsbakte poteter
350 g poteter
400 g meksikanske fiskepinner

Kremet maissalat
1 pakke mais
½ stk lime
½–1 pakke lett crème fraîche

Ingefærstekt brokkoli
1 bit ingefær
1 stk brokkoli
🏠 1 ts smør

Tilbehør
½ stk lime

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Meksikanske fiskepinner og ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene utover den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Fordel fiskepinnene utover den andre siden av stekebrettet når det gjenstår 12 minutter av potetenes steketid, og stek dem ferdig med potetene.
- 3 **Kremet maissalat:** Sil laken av maisen. Ha maisen over i en serveringsskål, og vend inn crème fraîche. Smak til med saften fra den halve limen, salt og pepper.
- 4 **Ingefærstekt brokkoli:** Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt brokkolistilken i skiver.
- 5 **Ingefærstekt brokkoli, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og 1 ts smør. Stek brokkolien i 4–5 minutter, til den er gyllen. Skru ned til middels høy varme, og bland inn ønsket mengde av ingefæren. Stek det hele videre i 30 sekunder. Smak til med salt.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter, og server limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Ha litt finhakket vårløk eller koriander i mais- og ertesalaten.