



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tempurasei med cæsarsalat, krydderbakte potetskiver og sprøtt bacon

Krydderbakte potetskiver

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder

Sprøtt bacon

150 g baconterninger

Tempurasei

330 g tempurasei

Cæsarsalat

1 stk hjertesalat
½–1 pakke
cæsardressing

Topping

1 stk tomat
1 stk Grana Padano

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Krydderbakte potetskiver:** Skyll og kutt potetene i omtrent 1 cm tykke skiver. Ha potetskivene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn sitruskrydderet, litt olje og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Sprøtt bacon:** Ha baconterningene i en stekepanne, og stek terningene på middels høy varme i 4–5 minutter, eller til baconet er sprøtt.
- 4 **Tempurasei:** Legg fisken på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid. Stek videre i 15 minutter, eller til fisken er sprø og gjennomvarm og potetene er gjennomstekte.
- 5 **Cæsarsalat:** Del salaten i to, og skyll den godt. Del salaten i mindre biter med hendene, og ha den i en salatbolle. Vend inn dressing, og fordel salaten på tallerkener.
- 6 **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Legg fisken og potetene opppå salaten, og dryss over tomatterningene, osten og baconet.
- 7 God middag!

Tips fra kokken: Hvis du ønsker ekstra smak på retten, kan du grille tomatene og salaten over høy varme i en grill- eller stekepanne i 2–3 minutter.