



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tempurasei med smørglasert purre, ramsløkaioli og syltet rødløk

Tempurasei og potetfries

350 g poteter
330 g tempura sei

Syltet rødløk

1 stk rødløk
🏠 1 dl vann
🏠 ½ dl
eplesider-/hvitvinseddik
🏠 3 ss sukker

Smørglasert purre

1 stk purre
125 g ert
🏠 1 dl vann
🏠 1 ss smør

Servering

1 pakke kryddermiks
med hvitløk og persille
½ pakke aioli med
ramsløk

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Tempurasei og potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
- 3 **Syltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kok opp 1 dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og vend inn løken. La rødløken trekke i laken frem til servering.
- 4 **Tempurasei og potetfries, fortsettelse:** Legg fisken på stekebrettet sammen med potetene når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid.
- 5 **Smørglasert purre:** Del purren på langs, og skyll den godt innvendig. Kutt purren i omtrent 2 cm tykke skiver. Ha 1 dl vann, 1 ss smør og purren i en kjele, og varm opp til høy varme. Damp purren under lokk i 1 minutt. Tilsett ertene, og damp videre uten lokk i 1 minutt. Krydre med salt og pepper. Bland alt, slik at det blir glasert av smøret.
- 6 **Servering:** Vend kryddermiksen inn i potetene, og server ramsløkaiolien til retten.
- 7 God middag!