



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøpanert seifilet med cæsarsalat, krydderbakte potetskiver og krutonger

Krydderbakte potetskiver

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder

Cæsarsalat

2 stk hjertesalater
1 pakke cæsardressing

Sprøpanert seifilet

330 g tempurasei

Topping

1 stk tomat
1 stk Grana Padano
40 g krutonger med urter

🏠 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 **Cæsarsalat:** Del salatene i to, og skyll godt. Del salatene i mindre biter med hendene, og ha den i en salatbolle. Vend inn dressingen, og fordel salaten på tallerkener.
- 4 **Sprøpanert seifilet:** Legg fisken på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 10 minutter av potetenes steketid. Stek videre til fisken er sprø og gjennomvarm og potetene er gjennomstekte.
- 5 **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Legg fisken og potetene på salaten, og dryss over tomattingene, osten og krutongene.