



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Seinuggets med ovnsbakte poteter, bbq-dip og nektarinsalat

Poteter og seinuggets

350 g poteter
½-1 pakke persillade
350 g sei nuggets

Bbq-dip

1 pakke lettmaiones
½-1 pakke bbq saus

Nektarinsalat

1 stk nektarin
120 g strimlet kålsalat
½ stk sitron
🏠 ½ ss olivenolje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Poteter og seinuggets:** Skyll potetene og kutt potetene i tynne båter. Fordel dem utover den ene halvdel av et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek dem i ovnen i omtrent 3 minutter.
- 3 **Bbq-dip:** Ha lettmaionesen i en skål, og smak til med bbq saus.
- 4 **Poteter og seinuggets, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen, og vend inn persilladen. Fordel nuggetsene utover den andre halvdel, og stek det hele i ovnen i 15 minutter.
- 5 **Nektarinsalat:** Skyll nektarinen, del den i to og fjern steinen. Kutt fruktkjøttet i tynne båter. Ha kålsalaten og nektarinen i en skål, og skvis over litt saft fra sitronen. Bland inn ½ ss olivenolje, litt salt og pepper. Kutt resten av sitronen i båter og server til retten.
- 6 God middag!