



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask Cæsarsalat med seinuggets, ovnsbakte delikatessepoteter og grana padano

Ovnsbakte poteter og seinuggets

300 g
delikatessepoteter
350 g sei nuggets

Cæsarsalat

½-1 stk sjalottløk
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½-1 pakke
cæsardressing
1 stk Grana Padano

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og seinuggets:** Del potetene i to og fordel dem på den ene siden av et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper. Ha seinuggetsene på den andre siden av brettet. Stek det hele i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til potetene er møre og nuggetsene er gjennomvarme.
- 3 **Cæsarsalat:** Skrell og kutt løken i skiver. Del hjertesalaten i to på langs, og skyll den godt. Riv salatbladene i mindre biter, og ha dem i en salatbolle. Skyll og del tomaten i båter. Ha løken, salaten og tomaten i en bolle og vend inn cæsardressing. Fordel salaten på tallerkener.
- 4 **Cæsarsalat, fortsettelse:** Fordel løkskivene, tomatbåtene, potetene og nuggetsene oppå salaten, og riv Grana Padano-osten over.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Stek tomatbåtene i en stekepanne i litt olje for ekstra smak.