



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt sei med gulrøtter og purre, persillepoteter og soyasmør

Persillepoteter

300 g småpoteter
½ bunt bladpersille

Gulrøtter og purre

400 g gulrøtter
½–1 stk purre
½ stk sitron
🏠 ½ ss smør

Soyasmør

½–1 stk sjalottløk
🏠 50 g smør
🏠 2 ss soyasaus

Pannestekt sei

325 g seifilet
🏠 2 ss hvetemel

Tilbehør

½ stk sitron
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Persillepoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og grovhakk persillen, og vend den inn i de ferdigkokte potetene.
- 2 Gulrøtter og purre:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kutt purren i to på langs, og skyll den godt i kaldt vann. Kutt den hvite og lysegrønne delen i skiver.
- 3 Soyasmør:** Skrell og finhakk sjalottløken. Smelt omtrent 50 g smør i en kjele. La smøret småkoke i omtrent 1 minutt, til det har fått en nøtteaktig lukt og en lett brunfarge. Rør inn sjalottløken og 2 ss soyasaus. La soyasmøret stå på lav varme frem til servering.
- 4 Gulrøtter og purre, fortsettelse:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann, og kok gulrøttene i 2–3 minutter. Sil av vannet, og ha i purren og ½ ss smør. Stek det hele i 1–2 minutter, til purren har falt litt sammen. Smak til med litt salt og saft fra den halve sitronen.
- 5 Pannestekt sei:** Krydre fisken med salt og pepper. Ha 2 ss hvetemel (kan sløyfes) på en tallerken, og vend fisken i melet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 6 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis du ikke bruker all persillen, kan du sette de stilkene du ikke bruker i et glass med litt vann i kjøleskapet. Da holder den seg fin noen dager.