



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt hysefilet med ovnsbakte poteter, brokkoli og smørsaus

## Ovnsbakte poteter

300 g delikatessepoteter

## Brokkoli

1 stk brokkoli

## Pannestekt hysefilet

325 g hysefileter

½ ss smør <sup>B</sup>

## Smørsaus

½–1 pakke smørsaus

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll potetene. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 18–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Brokkoli:** Del brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i skiver. Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kok brokkolien i 3–4 minutter, eller til det er mørt.
4. **Pannestekt hysefilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Tilsett ½ ss smør mot slutten av steketiden.
5. **Smørsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, kok opp på middels varme under omrøring.
6. Vel bekomme!

## TIPS!

Du kan også steke fisken i ovnen sammen med potetene. Da har du fisken i en smurt ildfast form. Krydre den med salt og pepper, og topp med litt smør. Stek fisken i ovnen i 8–10 minutter.