



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tempurasei med cæsarsalat, krydderbakte potetskiver og sprøtt bacon

Krydderbakte potetskiver

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder

Sprøtt bacon

150 g baconterninger

Tempurasei

330 g tempurasei

Cæsarsalat

1 stk hjertesalat
½–1 pakke cæsardressing

Topping

1 stk tomat
1 stk Grana Padano

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

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. **Sprøtt bacon:** Ha baconterningene i en stekepanne, og stek terningene på middels høy varme i 4–5 minutter, eller til baconet er sprøtt.

4. **Tempurasei:** Legg fisken på brettet med potetene når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid. Stek videre i 15 minutter, eller til fisken er sprø og gjennomvarm og potetene er gjennomstekte.

5. **Cæsarsalat:** Del salaten i to, og skyll den godt. Del salaten i mindre biter med hendene, og ha den i en salatbolle. Vend inn dressingen, og fordel salaten på tallerkener.

6. **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Legg fisken og potetene opppå salaten, og dryss over tomatterningene, osten og baconet.



TIPS!

Hvis du ønsker ekstra smak på retten, kan du grille tomaterne og salaten over høy varme i en grill- eller stekepanne i 2–3 minutter.