



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøbakt sei med tomatsalsa i tortillaer med lettsyltet rødløk, friske grønnsaker og chilimajones

Lettsyltet rødløk

½ stk rødløk

1 stk lime

Sprøbakt sei med tomatsalsa

320 g Sprøbakt sei med tomatsalsa

Tortillalefser

4 stk tortillalefser

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

½–1 stk agurk

½ stk mango

Tilbehør

½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B

aluminiumsfolie (kan

sløyfes) ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Lettsyltet rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha løkskivene i en skål, og rør inn saften fra limen og litt salt. La rødløken trekke i laken frem til servering. Rør om av og til.

3. **Sprøbakt sei med tomatsalsa:** Fordel fiskepinnene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 15 minutter.

4. **Tortillalefser:** Pakk tortillaene inn i aluminiumsfolie, og varm dem i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til de er gjennomvarme.

5. **Grønnsaker:** Kutt enden av hjertesalaten. Skyll salatbladene og agurken i kaldt vann. Kutt salaten i grove biter, og agurken i terninger. Skrell og kutt mangoen i terninger. Ha grønnsakene i hver sin serveringsskål.

6. **Tilbehør:** Fyll tortillaene med fiskepinnene, grønnsakene, den syltede rødløken og chilimajonesen.