



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk salat med tempurasei, lime og ovnsbakt søtpotet, servert med curry- og mangodressing

## Ovnsbakt søtpotet

1 stk søtpotet

## Ovnsbakt tempurasei

330 g tempurasei

## Asiatisk salat

1 stk hjertesalat

½ stk rødløk

1 stk gulrot

1 stk agurk

½ stk lime

½–1 pakke soya- og ingefærsaus

## Til servering

½ stk lime

½–1 pakke curry- og mangodressing

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 200 grader varmluft.
2. **Ovnsbakt søtpotet:** Skyll og kutt søtpoteten i grove terninger. Fordel terningene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek søtpoteten i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomstekt. Vend om på søtpoteten halvveis inn i steketiden for et jevnere resultat.
3. **Ovnsbakt tempurasei:** Legg fisken på stekebrettet med søtpoteten når det gjenstår 12–15 minutter av søtpotetens steketid, og stek den ferdig med søtpoteten, eller til fisken er gjennomvarm og sprø.
4. **Asiatisk salat:** Skyll, tørk og kutt salaten i tynne strimler. Skrell og kutt rødløken og gulroten i tynne strimler. Skyll og kutt agurken i tynne strimler. Ha grønnsakene over i en stor bolle, og vend inn saften fra den halve limen og soya- og ingefærsausen. Fordel salaten utover et stort serveringsfat, eller på tallerkener.
5. **Servering:** Kutt resten av limen i båter. Topp salaten med fisken og søtpoteten, og drypp over curry- og mangodressing og saften fra limen.