



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sprøpanert sei med krydderpoteter, tomatsalsa, aioli og salat

## Krydderstekte poteter

350 g poteter  
1 pakke paprikakrydder  
100 g tomatsalsa  
½–1 pakke aioli

## Sprøbakt sei

320 g Sprøbakt sei med tomatsalsa

## Salat

1 pakke cherrytomater  
75 g Mamma Mia salatblanding

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Krydderstekte poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, paprikakrydder, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Topp potetene med tomatsalsaen og aiolien ved servering.
3. **Sprøbakt sei:** Legg fisken på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 12–15 minutter, eller til fisken er gyllen og sprø.
4. **Salat:** Skyll og kutt tomatene i to. Ha salaten og tomatene i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.