



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) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.