



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde fiskepinner med ovnsbakte poteter og gulrøtter, erterpuré og srirachaioli

Ovnsbakte poteter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter

Hjemmelagde fiskepinner

1 stk egg
1 pakke panering
1 pakke maisstivelse
300 g seifilet

Erterpuré

250 g grønne erter

🏠 1½ ss smør*

🏠 1½ dl melk*

Srirachaioli

½ pakke aioli
1 pakke srirachasaus

Tilbehør

1 stk sitron

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og gulrøtter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
- 3 **Hjemmelagde fiskepinner:** Visp egget i en skål. Fordel paneringen på en tallerken, og maisstivelsen på en annen. Skjær fisken i biter på størrelse med fiskepinner. Vend fiskebitene først i maisstivelsen, så i egget, og til slutt i paneringen. Legg fiskepinnene på en tallerken.
- 4 **Erterpuré:** Ha ertene, 1½ ss smør og 1½ dl melk i en kjele. Kok opp, og la det småkoke i omtrent 1 minutt. Kjør ertene til en puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Hjemmelagde fiskepinner, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskepinnene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte. Krydre med salt og pepper.
- 6 **Srirachaioli:** Ha aiolien i en skål, og smak til med srirachausen.
- 7 **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Stek fiskepinnene i litt smør for ekstra god smak. Du kan også servere aiolien og srirachausen hver for seg.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ