



Sej i ugn med mandelpotatis

Ingredienser 2 personer

300 g	mandelpotatis
1 st	citron, rivet skal
2 krm	salt
10 g	smör
300 g	sejfilé
2 krm	salt

Tillbehör

200 g broccoli

Tillagning

Som en fiskgratäng men betydligt smalare.

1. Koka potatisarna ca 5 min. Häll bort vattnet och låt dem svalna. Skala och riv dem grovt. Blanda med rivet citronskal, salt och finfördelat smör.
2. Värm ugnen till 200°. Dela sejfiléerna i lagom portionsbitar och lägg dem i en smord ugnssäker form. Strö på salt och fördela den rivna potatisblandningen ovanpå. Stek i ugnen ca 20 min så att potatistäcket börjar få lite färg.
3. Servera med lättkokt broccoli och citronklyfta.