



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskegrateng med råkost, appelsin og kokte poteter

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Fiskegrateng**  
650 g fiskegrateng  
1 pakke panering  
2–3 ss smør <sup>B</sup>

**Råkost**  
2 stk gulrøtter  
1 stk appelsin

**Smeltet smør**  
2–3 ss smør <sup>B</sup>

**Tilbehør**  
1 bunt bladpersille

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. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Fiskegrateng:** Ha fiskegratengen i en smurt ildfast form, og jevn den ut med en slikkepott. Dryss over paneringen, og fordel 2–3 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 30 minutter.

4. **Råkost:** Grovriv gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i biter. Bland sammen gulrøttene og appelsinbitene i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

5. **Smeltet smør:** Smelt 2–3 ss smør i en liten kjele (se tips).

6. **Tilbehør:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Strø den over retten ved servering.



## TIPS!

Ha gjerne litt purre, vårløk eller gressløk i det smeltede smøret før servering.