



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Spøkelsesøyner i radioaktiv saus med lykkekuler, jordepler og heksefinger

Ovnsbakte heksefinger

400 g gulrøtter

Kokte jordepler

300 g småpoteter

Spøkelsesøyner i radioaktiv saus med lykkekuler

700 g fiskeboller i hvit saus

½-1 pakke karri

1 pakke grønne erter

salt ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte heksefinger:** Skrell og kutt gulrøttene i spisse staver til heksefinger. Fordel heksefingerene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek heksefingerene i ovnen i 20-25 minutter, eller til de er gylne, møre og passe skumle.

3. **Kokte jordepler:** Kok jordeplene i lettsaltet vann i 15-20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

4. **Spøkelsesøyner i radioaktiv saus med lykkekuler:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje og ønsket mengde karri. La det surre i 1 minutt. Hell spøkelsesøynene og sausen over i kjelen, og kok opp på middels varme under omrøring. La spøkelsesøynene småkoke i den radioaktive sausen i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomvarme. Smak eventuelt til med mer av karrien. Strø de grønne lykkekulene over den radioaktive sausen et par minutter før servering.

5. God middag!



TIPS!

Ønsker du ikke "radioaktiv" saus, trenger du ikke å ha karrikrydderet i sausen.