



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i hvit saus med reker, råkost og poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Fiskeboller i hvit saus
700 g fiskeboller i hvit saus
½–1 pakke karri

Råkost
2 stk gulrøtter
1 bit kålrot
1 stk appelsin
1 pakke gressløk

Topping
1 pakke reker

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Fiskeboller i hvit saus:** Hell fiskebollene og sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La fiskebollene småkoke i sausen i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomvarme. Smak til med karrien.
- 3. Råkost:** Skrell gulrøttene og kålroten, og grovriv dem på et rivjern. Kutt skallet av appelsinen, og kutt den i biter. Finhakk gressløken. Bland sammen gulrøttene, kålroten, appelsinen og gressløken i en bolle. Press saften fra appelsinskallet over råkosten.
- 4. Topping:** Topp fiskebollene med rekene ved servering.



TIPS!

Vil du lage karrisaus? Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje og ønsket mengde karri. La det surre i 1 minutt. Rør inn litt vann, og kok opp. Når du gjør dette avgir karrien mer smak, og den klumper seg ikke så lett.