



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 <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.