



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0041-2

# Fiskeboller i hvit saus med gulrot- og appelsinsalat og sprøstekt pepperoni

**Kokte poteter**  
300 g småpoteter

**Gulrot- og appelsinsalat**  
2 stk gulrøtter  
1 stk appelsin  
½ stk sitron  
1 ts sukker <sup>B</sup>

**Fiskeboller i hvit saus**  
700 g fiskeboller i hvit saus

**Sprøstekt pepperoni**  
50-100 g pepperoni

**Tilbehør**  
½ stk sitron

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Gulrot- og appelsinsalat:** Skrell og grov riv gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i små terninger. Bland gulrøttene og appelsinen i en serveringsskål. Vend inn 1 ts sukker, og smak til med saften fra den halve sitronen.
- 3. Fiskeboller i hvit saus:** Hell fiskebollene og den hvite sausen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La det hele småkoke i 8-10 minutter, eller til fiskebollene er gjennomvarme.
- 4. Sprøstekt pepperoni:** Skjær pepperoniskivene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pepperonien i 4-5 minutter, til den er gyllen og sprø.
- 5. Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

## TIPS!

Du kan også varme fiskebollene i et vannbad. Kok opp en kjele med vann, legg posen med fiskebollene i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.