



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i karrisaus med råkost og poteter

Kokte poteter

300 g delikatesspoteter

Fiskeboller i karrisaus

700 g fiskeboller i hvit saus
½–1 pakke karri

Råkost

2 stk gulrøtter
1 bit kålrot
1 stk appelsin

salt ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Fiskeboller i karrisaus: Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje og ønsket mengde karri. La det surre i 1 minutt. Hell fiskebollene og sausen over i kjelen, 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. Bland sammen gulrøttene, kålroten og appelsinen i en bolle. Press saften fra appelsinskallet over råkosten.

4. God middag!



TIPS!

Server gjerne karrien ved siden av, om du heller foretrekker det. Sprøstekt bacon eller pepperoni smaker godt til retten.