



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 ^B

Fiskeboller i hvit saus
700 g fiskeboller i hvit saus
Sprøstekt pepperoni
50-100 g pepperoni

Tilbehør
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Gulrot- og appelsinsalat:** Skrell og grovriv 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.