



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0030-2

# 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 <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 grov riv 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.