Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

25-35 min 2 porsjoner OH_0031-2

Fiskegrateng med råkost, appelsin og kokte poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Fiskegrateng
650 g fiskegrateng
1 pakke panering
2–3 ss smør [B]

Råkost
2 stk gulrøtter
1 stk appelsin

Smeltet smør
2–3 ss smør [B]

Tilbehør
1 bunt bladpersille

olje [B]
salt [B]
pepper [B]

[B] Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Fiskegrateng:** Ha fiskegratengen i en smurt ildfast form, og jevn den ut med en slikkepott. Dryss over paneringen, og fordel 2–3 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 30 minutter.
4. **Råkost:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i biter. Bland sammen gulrøttene og appelsinbitene i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
5. **Smeltet smør:** Smelt 2–3 ss smør i en liten kjele (se tips).
6. **Tilbehør:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Strø den over retten ved servering.

TIPS!

Ha gjerne litt purre, vårløk eller gressløk i det smeltede smøret før servering.