



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 038_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 ^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 dem 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.