



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskeboller i karrisaus med poteter og revne gulrøtter med appelsin

**Kokte poteter**  
300 g delikatesspoteter

**Fiskeboller i karrisaus**  
½–1 pakke karri  
700 g fiskeboller i hvit saus

**Revne gulrøtter med appelsin**  
2 stk gulrøtter  
1 stk appelsin

salt <sup>B</sup>  
olje <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 (se tips). 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 eventuelt til med mer karri.
- 3. Revne gulrøtter med appelsin:** Skrell gulrøttene og grov riv dem på et rivjern. Kutt skallet av appelsinen, og kutt den i biter. Vend sammen gulrøttene og appelsinen i en bolle.
- 4. God middag!**



## TIPS!

Server gjerne karrien ved siden av, om du heller foretrekker det.