



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 038\_2

# Fiskeboller i hvit saus med reker, råkost og poteter

**Kokte poteter**  
350 g poteter

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

**Råkost**  
2 stk gulrøtter  
1 bit kålrot  
1 stk appelsin  
1 pakke gressløk

**Topping**  
1 pakke reker

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

**2. Fiskeboller i hvit saus:** Hell fiskebollene og sausen over i en liten kjele, 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 grovriv dem på et rivjern. Kutt skallet av appelsinen, og kutt den i biter. Finhakk gressløken. Bland sammen gulrøttene, kålroten, appelsinen og gressløken i en bolle. Press saften fra appelsinskallet over råkosten.

**4. Topping:** Topp fiskebollene med rekene ved servering.

## TIPS!

Vil du lage karrisaus? Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje og ønsket mengde karri. La det surre i 1 minutt. Rør inn litt vann, og kok opp. Når du gjør dette avgir karrien mer smak, og den klumper seg ikke så lett.