



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i karrisaus med råkost og mandelpoteter

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Fiskeboller i karrisaus

700 g fiskeboller i hvit saus
½–1 pakke karri

Råkost

2 stk gulrøtter
1 bit kålrot
1 stk appelsin

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Mandelpoteter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av potetene. Ha potetene i vannet og kok i omtrent 3 minutter.
- 2. Mandelpoteter, fortsettelse:** Skru ned til middels lav varme, og la det hele småkoke i 10–15 minutter avhengig av størrelsen på potetene. Hell vannet av potetene når de er ferdigkokte, og ha lokket på kjelen igjen, slik at de holder seg varme frem til servering.
- 3. Fiskeboller i karrisaus:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og ønsket mengde av karrien. 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 av karrien.
- 4. Råkost:** Skrell gulrøttene og kålroten, og grovriv dem på et rivjern. Kutt vekk skallet av appelsinen, og kutt appelsinkjøttet i biter. Bland sammen gulrøttene, kålroten og appelsinen i en bolle.



TIPS!

Server gjerne karrien ved siden av, om du heller foretrekker det. Skyll og finrov skallet (kun det oransje) fra appelsinen, og vend det inn med råkosten.