



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Fiskeboller i hvit saus med mandelpoteter, råkostsalat med appelsin og sprøstekt pepperoni

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Råkostsalat

400 g gulrøtter

1 stk appelsin

½ stk sitron

🏠 ½–1 ts sukker

Fiskeboller i hvit saus

700 g fiskeboller i hvit saus

Sprøstekt pepperoni

100 g pepperoni

Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 olje

- 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 Råkostsalat:** Skrell og grovriv ønsket mengde av gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i små terninger. Bland gulrøttene og appelsinen sammen i en serveringsskål. Vend inn ½–1 ts sukker, og smak til med saft fra halve sitronen.
- 4 Fiskeboller i hvit saus:** Varm opp fiskebollene og den hvite sausen i en kjele på middels høy varme. Rør om innimellom så det ikke svir seg. La det småkoke i 8–10 minutter, eller til fiskebollene er gjennomvarme.
- 5 Sprøstekt pepperoni:** Kutt pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pepperonistriklene i 3–5 minutter, til de er gylne og sprø.
- 6 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Smak til den hvite sausen med litt karri.