



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i hvit saus med kokte poteter, råkostsalat med appelsin og sprøstekt bacon

Kokte poteter

350 g poteter

Råkostsalat

2 stk gulrøtter

1 stk appelsin

½ stk sitron

🏠 ½ ts sukker

Fiskeboller i hvit saus

700 g fiskeboller i hvit saus

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

Tilbehør

½ stk sitron

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Råkostsalat:** Skrell og grovriv gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i små terninger. Bland gulrøttene og appelsinen i en serveringsskål, og vend inn ½ ts sukker, og smak til med saft fra halve sitronen.
- 3 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 fiskebollene småkoke i 8–10 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 4 Sprøstekt bacon:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og stek baconterningene i 4–5 minutter under omrøring, til de er gylne og sprø.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem til retten.