



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Persillebakt fiskegrateng servert med syrlig råkostsalat med eple

Fiskegrateng

1 pakke bladpersille
1 pakke panko
650 g fiskegrateng
🏠 2 ss olivenolje
🏠 ½ ts salt

Råkostsalat

1 stk grønt eple
150 g råkostmiks
1 stk sitron
½ pakke aioli
🏠 salt

- 1 Sett stekeovnen på 210 grader varmluft.
- 2 **Fiskegrateng:** Skyll og tørk persillen, og ha den i et litermål sammen med pankoen, 2 ss olivenolje og ½ ts salt. Kjør det sammen med en stavmikser i noen sekunder, slik at du får en grønn panering (se tips).
- 3 **Fiskegrateng, fortsettelse:** Fordel fiskegratengen i en smurt ildfast form. Dryss over persillepaneringen, og stek gratengen i ovnen i 15–20 minutter.
- 4 **Råkostsalat:** Skyll og grovriv eplet på et rivjern. Ha eplet og råkostmiksen i en skål, og vend inn ønsket mengde av aiolien. Smak til med saft fra sitronen og litt salt. Kutt eventuelle rester av sitronen i båter, og server dem til retten.

Tips fra kokken: Skyll og finriv litt av skallet (kun det gule) fra sitronen, og vend det inn i paneringen!