



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Fiskegrateng med mandelpoteter og råkostsalat med eple, servert med eggesmør

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng
1 pakke panering
🏠 1-2 ss smør

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Råkostsalat

2 stk gulrøtter
1 stk grønt eple
1 stk sitron
🏠 1 ts sukker

Eggesmør

1 stk egg
1 bunt dill
🏠 3 ss smør

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Mandelpoteter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av potetene. Ha potetene i vannet og kok i omtrent 3 minutter.
- 3 **Fiskegrateng:** Ha fiskegratengen i en smurt ildfast form, og jevn den ut med en slikkepott. Dryss over paneringen, og fordel 1-2 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 4 **Mandelpotet, 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.
- 5 **Råkostsalat:** Skrell gulrøttene. Grovrev gulrøttene og eplet på et rivjern. Bland gulrøttene, eplet og 1 ts sukker i en skål, og smak til med saften fra ¼ av sitronen.
- 6 **Eggesmør:** Kok opp en kjele med vann. Kok egget i 8-9 minutter. Hell av vannet, og avkjøl egget i kaldt vann. Del egget i terninger.
- 7 **Eggesmør, fortsettelse:** Skyll og finhakk dillen. Smelt omtrent 3 ss smør i en liten kjele, og rør inn eggebitene og dillen rett før servering.
- 8 **Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis det blir rester, holder fiskegratengen seg fint i kjøleskapet i noen dager.