



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskegrateng med kokte mandelpoteter, råkost og smeltet kryddersmør med vårløk

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng

1 pakke panering

1 ss smør ^B

Råkostsalat

¼ stk sitron

120 g strimlet kålsalat

Smeltet kryddersmør med vårløk

½ pakke vårløk

1 pakke kryddersmør

Tilbehør

¼ stk sitron

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 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. **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.

4. **Fiskegrateng:** Hell fiskegratengen over i en smurt, ildfast form. Jevn ut fiskegratengen med en slikkepott, og dryss over paneringen og 1 ss smør. Stek fiskegratengen midt i ovnen i 15–18 minutter.

5. **Råkostsalat:** Del sitronen i to. Ha kålsalaten i en salatbolle, og press over saften fra sitronen.

6. **Smeltet kryddersmør med vårløk:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Smelt kryddersmøret i en liten kjele, og ha i vårløken.

7. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Du kan ovnsbake potetene. Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.