



Fiskegrateng med eple- og kålsalat og urtedressing

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng
½ pakke panering
1–2 ss smør ^B

Frisk kålsalat

200 g hodekål
½–1 stk rødløk
1 stk norsk eple

Tilbehør

½–1 pakke lett urtedressing

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **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.

3. **Frisk kålsalat:** Ta av det ytterste laget på kålen og skrell løken. Kutt kålen og løken i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Bland kålen, løken og eplet sammen i en salatbolle, og ha over litt olivenolje og eddik. Krydre med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.



TIPS!

Bland gjerne kålsalaten og urtedressing sammen i en skål.