



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

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

Kokte poteter

300 g småpoteter

Råkostsalat

300 g gulrøtter

1 stk appelsin

½ stk sitron

🏠 ½-1 ts sukker

Fiskeboller i hvit saus

700 g fiskeboller i hvit saus

Sprøstekt pepperoni

80 g pepperoni

Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 olje

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 18–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Råkostsalat:** Skrell og grovrev ønsket mengde av gulrøttene på et rivjern. Skrell og kutt appelsinen i små terninger. Bland gulrøttene og appelsinen sammen i en serveringsskål. Vend inn ½–1 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 det småkoke i 8–10 minutter, eller til fiskebollene er gjennomvarme.
- 4 Sprøstekt pepperoni:** Kutt pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pepperonistriklene i 3–5 minutter, til de er gylne og sprø.
- 5 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Smak til den hvite sausen med litt karri.