



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskegrateng med kokte småpoteter, råkost og smeltet kryddersmør med vårløk

Kokte poteter
300 g småpoteter

Fiskegrateng
650 g fiskegrateng
1 pakke panering
1 ss smør ^B

Råkost
¼ stk sitron
150 g råkostmiks

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. **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
3. **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.
4. **Råkost:** Del sitronen i to. Ha råkosten i en salatbolle, og press over saften fra sitronen.
5. **Smeltet kryddersmør med vårløk:** Skyll og kutt vårløken i tynne skiver. Smelt kryddersmøret i en liten kjele, og ha i vårløken.
6. **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.