



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i hvit saus med småpoteter og brokkoli, servert med sprøstekt bacon og karri

Kokte grønnsaker

300 g småpoteter
300 g brokkoli- og blomkålbuketter

Fiskeboller i hvit saus med karri

800 g fiskeboller i hvit saus
1 pakke karri

Sprøstekt bacon

150 g baconerninger

- 1 Kokte grønnsaker:** Kok potetene i en stor kjele i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Ha brokkoli- og blomkålbukettene i det kokende vannet med potetene når det gjenstår 2–3 minutter av koketiden.
- 2 Fiskeboller i hvit saus med karri:** Ha posen med fiskebollene og den hvite sausen i en kjele med vann, og kok posen i omtrent 10 minutter. Krydre med karrien ved servering.
- 3 Sprøstekt bacon:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt.

Tips fra kokken: Kok posen med fiskebollene i vannet med grønnsakene om du bare vil bruke én kjele.