



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

## Kokte poteter

350 g poteter

## Råkostsalat

400 g gulrøtter

1 stk appelsin

½ stk sitron

🏠 ½-1 ts sukker

## Fiskeboller i hvit saus

700 g fiskeboller i hvit saus

## Sprøstekt pepperoni

100 g pepperoni

## Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 olje

### 1 Kokte poteter:

Del potetene i to, og kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

### 2 Råkostsalat:

Skrell og grovriv 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 pepperonistrimlene 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.