



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Adams persillebakte fiskegrateng servert med syrlig råkostsalat med eple

Fiskegrateng

1 pakke bladpersille
1 pakke panering
650 g fiskegrateng
🏠 2 ss olivenolje

Råkostsalat

1 stk norsk eple
150 g råkostmiks
1 stk lime
½ pakke aioli

🏠 salt

- 1 Sett stekeovnen på 210 grader varmluft.
- 2 **Fiskegrateng:** Skyll persillen. Kjør paneringen, persillen, 2ss olivenolje og litt salt sammen med en stavmikser eller i en blender i noen sekunder, slik at du får en grønn panering (se tips).
- 3 **Fiskegrateng, fortsettelse:** Fordel fiskegratengen i en smurt ildfast form. Dryss over persillepaneringen, og stek gratengen i ovnen i 15–20 minutter.
- 4 **Råkostsalat:** Skyll og grovriv eplet på et rivjern. Ha eplet og råkostmiksen i en skål, og vend inn ønsket mengde av aiolien. Smak til med saft fra limen og litt salt. Kutt eventuelle rester av limen i båter, og server dem til retten.

Tips fra kokken: Skyll og finriv litt skall fra limen (kun det grønne) og vend det inn i paneringen!