



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskegrateng med kokte poteter og råkostsalat med eple, servert med eggesmør

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng
1 pakke panering
1-2 ss smør* ^B

Kokte poteter

300 g småpoteter

Råkostsalat

2 stk gulrøtter
1 stk grønt eple
1 stk sitron
1 ts sukker ^B

Eggesmør

1 stk egg
1 bunt dill
3 ss smør* ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Kokte poteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Fiskegrateng:** Ha fiskegratengen i en smurt ildfast form, og jevn den ut med en slikkepott. Dryss over paneringen, og fordel 1–2 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 20 minutter.

4. **Råkostsalat:** Skrell gulrøttene. Grovrev gulrøttene og eplet på et rivjern. Bland gulrøttene, eplet og 1 ts sukker i en skål, og smak til med saften fra ¼ av sitronen.

5. **Eggesmør:** Kok opp en kjele med vann. Kok egget i 8–9 minutter. Hell av vannet, og avkjøl egget i kaldt vann. Del egget i terninger.

6. **Eggesmør, fortsettelse:** Skyll og finhakk dillen. Smelt omtrent 3 ss smør i en liten kjele, og rør inn eggebitene og dillen rett før servering.

7. **Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Hvis det blir rester, holder fiskegratengen seg fint i kjøleskapet i noen dager.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvennlig alternativ