



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskegrateng med rotgrønnsaker og karrismør

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng
½ pakke panering
1 ss smør* ^B

Rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
300 g kålrot

Karrismør

½-1 pakke karri
25-50 g smør* ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Fiskegrateng:** Ha fiskegratengen i en smurt ildfast form, og jevn den ut med en slikkepott. Dryss over paneringen, og fordel 1 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til den er gjennomvarm (se tips).

3. **Rotgrønnsaker:** Skrell rotgrønnsakene og kutt dem i staver. Fordel stavene utover et stekebrett som er dekket med bakepapir og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek rotgrønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter eller til de er møre.

4. **Karrismør:** Varm opp en kjele til middels varme og ha i litt av smøret og karrien. Stek karrien i 1 minutt, og ha i resten av smøret.



TIPS!

Varm opp grillfunksjonen på ovnen og gratinér gratengen mot slutten av steketiden for en ekstra sprø skorpe.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennlig alternativ