



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskeboller i karrisaus med råkost og poteter

**Kokte poteter**  
300 g småpoteter

**Fiskeboller i karrisaus**  
700 g fiskeboller i hvit saus  
½–1 pakke karri

**Råkost**  
2 stk gulrøtter  
1 bit kålrot  
1 stk appelsin

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Fiskeboller i karrisaus:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje og ønsket mengde av karrien. La det surre i 1 minutt. Hell fiskebollene og sausen over i kjelen, og kok opp på middels varme under omrøring. La fiskebollene småkoke i sausen i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomvarme. Smak eventuelt til med mer av karrien.
- 3. Råkost:** Skrell gulrøttene og kålroten, og grovriv dem på et rivjern. Kutt vekk skallet av appelsinen, og kutt appelsinkjøttet i biter. Bland sammen gulrøttene, kålroten og appelsinen i en bolle.

## TIPS!

Server gjerne karrien ved siden av, om du heller foretrekker det. Skyll og finrov skallet (kun det oransje) fra appelen, og vend det inn med råkosten.