



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskegrateng med eple- og kålsalat og urtedressing

## Fiskegrateng

650 g fiskegrateng  
½ pakke panering  
1-2 ss smør\* <sup>B</sup>

## Frisk kålsalat

200 g hodekål  
½-1 stk rødløk  
1 stk rødt eple

## Tilbehør

½-1 pakke urtedressing

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 1-2 ss smør på toppen. Stek gratengen i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Frisk kålsalat:** Ta av det ytterste laget på kålen og skrell løken. Kutt kålen og løken i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Bland kålen, løken og eplet sammen i en salatbolle, og ha over litt olivenolje og eddik. Krydre med salt og pepper.

4. **Tilbehør:** Server urtedressingen til retten.



**TIPS!**

Bland gjerne kålsalaten og urtedressingen sammen i en skål.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ