



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Færdigstegte fiskedeller med persillesauce og gratineret spidskål

## Det skal du bruge

½ stk spidskål  
1 pk tanelli ost  
½ pose rasp  
400 g kartofler, små  
6 stk fiskefrikadeller (har været frosset)  
2 dl letmælk  
½ pk kruspersille

## Det skal du selv have

smør <sup>b</sup>  
mel\* <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Spidskål:** Del kålen i store grove stykker. Kom den i et ovnfad smurt med olivenolie og krydr med salt og peber. Riv osten ud over kålen og drys med rasp. Bag dem ca. 25 min. til de er gyldne og gennembagte.
3. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
4. **Fiskedeller:** Kom fiskefrikadellerne i et fad og lun dem nederst i ovnen i 8-12 min.
5. **Persillesovs:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 1½ spsk mel og pisk det godt sammen. Tilfør mælk lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min. under omrøring. Smag til med salt og peber. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den. Skyl persille, hak den fint og kom i sovsen.
6. Servér de lune fiskedeller med bagt spidskål, kartofler og persillesovs.