



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskeboller i hvit saus med spinat, kokte poteter, karristekt blomkål og sprø pepperoni

Kokte poteter

300 g småpoteter

Fiskeboller i hvit saus med spinat

700 g fiskeboller i hvit saus

50 g spinat

Karristekt blomkål og sprø pepperoni

80 g pepperoni

1 stk blomkål

½–1 pakke karri

🏠 1–2 ss smør*

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Fiskeboller i hvit saus med spinat:** Ha fiskebollene og den hvite sausen i en kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring. Skru ned til middels varme, og la fiskebollene småkoke i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomvarme. Rør om innimellom. Skyll spinaten, og vend den inn i den hvite sausen før servering.
- 3 Karristekt blomkål og sprø pepperoni:** Skjær pepperonien i strimler. Kutt ønsket mengde av blomkålen i små buketter. Ha pepperonien i en kald stekepanne, og varm den opp til middels høy varme. Stek pepperonien i 2–3 minutter, til den har sluppet fett. Legg pepperonien over på en tallerken.
- 4 Karristekt blomkål og sprø pepperoni, fortsettelse:** Stek blomkålen på middels høy varme i pepperonifettet i 6–8 minutter, til den er gyllen og mør. Ha i karrien og 1–2 ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av blomkålens steketid. Ha i pepperonien, og smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Stek blomkålen i ovnen med litt olje og karri på 220 grader i 15–20 minutter. Du kan også smake til den hvite sausen med litt revet muskat.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ