



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Fiskegrateng med kokte poteter og råkostsalat med eple, servert med eggesmør

Fiskegrateng

650 g fiskegrateng
1 pakke panering
🏠 1-2 ss smør*

Kokte poteter

300 g småpoteter

Råkostsalat

2 stk gulrøtter
1 stk grønt eple
1 stk sitron
🏠 1 ts sukker

Eggesmør

1 stk egg
1 bunt dill
🏠 3 ss smør*
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **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.
- 4 **Råkostsalat:** Skrell gulrøttene. Grovriv gulrøttene og eplet på et rivjern. Bland gulrøttene, eplet og 1 ts sukker i en skål, og smak til med saften fra ¼ av sitronen.
- 5 **Eggesmør:** Kok opp en kjele med vann. Kok egget i 8–9 minutter. Hell av vannet, og avkjøl egget i kaldt vann. Del egget i terninger.
- 6 **Eggesmør, fortsettelse:** Skyll og finhakk dillen. Smelt omtrent 3 ss smør i en liten kjele, og rør inn eggebitene og dillen rett før servering.
- 7 **Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Hvis det blir rester, holder fiskegratengen seg fint i kjøleskapet i noen dager.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ