



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

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

Fiskegrateng

700 g fiskegrateng

1 pakke panering

🏠 1–2 ss smør

Kokte poteter

300 g småpoteter

Råkostsalat

2 stk gulrøtter

1 stk rødt 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 omtrent 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! Hvis det blir rester, holder fiskegratengen seg fint i kjøleskapet i noen dager.