

Fiskeboller i hvit saus

- med kokte poteter og raspede gulrøtter

Du trenger til cirka 4 porsjoner:

1 boks Vesterålen fiskeboller (best i test og en god pris)

2 ss meierismør

2 ss hvetemel

4 dl melk

1 ts salt

litt hvit pepper

poteter

gulrøtter



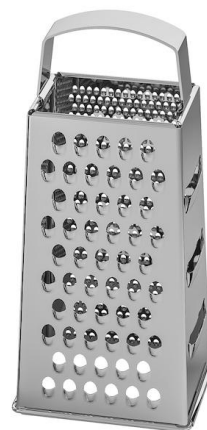
Slik gjør du:

Fiskeboller:

- ♥ Smelt 2 ss smør, rør i 2 ss hvetemel, og la det surre i 1-2 minutter.
- ♥ Spe litt etter litt med kraften fra boksen og 4 dl melk. Rør godt hele tiden mens du koker opp sausen.
- ♥ Kok sausen i 5 minutter.
- ♥ Tilsett 1 ts salt og litt hvit pepper.
- ♥ Varm fiskebollene i sausen. Varm dem sakte, men sikkert; ikke ha for sterk temperatur.

Kokte poteter:

- ♥ Kok opp vann og poteter sammen. Husk lokk på kjelen.
- ♥ Når vannet har kokt opp, må du senke temperaturen slik at det koker i passe «fart».
- ♥ Kok potetene under lokk i 25-30 minutter. Koketiden pleier å stå på posen.
- ♥ Stikk potetene forsiktig med en gaffel for å kjenne om de er ferdig kokte.
- ♥ Hell av vannet og servér.



Raspede gulrøtter:

- ♥ Vask og skrell gulrøttene.
- ♥ Rasp gulrøttene med den groveste raspen.
- ♥ Press litt sitronsaff over, og bland det sammen.

Tilbehøret kan varieres. 😊