



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

EKS\_VS\_005-2

# Pannestekte fiskekaker med småpoteter og ertesmør

## Ovnsbakte poteter og gulrøtter

300 g småpoteter  
400 g gulrøtter

## Pannestekte fiskekaker

480 g fiskekaker

## Ertesmør

½ stk gul løk  
125 g ertes  
3 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 stk sitron

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Ovnsbakte poteter og gulrøtter:** Skyll og kutt potetene i to. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Fordel potetene og gulrøttene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–18 minutter, til de er gylne og møre.

**2. Pannestekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3 minutter på hver side.

**3. Ertesmør:** Skrell og finhakk løken. Smelt 3 ss smør i en liten kjele, og stek det i 4–5 minutter. Bland inn løken, ertene og 1 ss soyasaus. La ertesmoret stå på lav varme frem til servering.

**4. Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.

## TIPS!

Topp gjerne ertesmoret med litt kapers og sitronsaft. Det er også godt med noen dråper eddik over fiskekakene ved servering. Hvis du vil ha en litt friskere rett, kan du lage en råkostsalat av gulrøttene.