



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med agurksalat, ovnsbakt gulbete og sennep- og dilldressing

Ovnsbakte poteter og gulbeter

350 g poteter
2 stk gulbeter

Agurksalat

½ stk rødløk
1 stk agurk
3 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
2 ss sukker ^B

Sennep- og dilldressing

1 pakke lettrømme
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Stekte fiskekaker

360 g fiskekaker

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B
smør* ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ovnsbakte poteter og gulbeter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulbetene i båter. Fordel potetene og gulbetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3. **Agurksalat:** Skrell løken og skyll agurken. Kutt løken og agurken i tynne skiver. Ha det hele i en skål, og vend inn 3 ss eddik, 2 ss sukker og litt salt.

4. **Sennep- og dilldressing:** Rør sammen lettrømmen og kryddermiksen i en skål. Spe på med litt av laken fra agurksalaten, og smak til med salt og pepper.

5. **Stekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme (se tips).



TIPS!

For å spare tid og oppvask, kan du steke fiskekakene i ovnen sammen med gulbetene de siste 10 minuttene av gulbetenes steketid.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivens alternativ