



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med gulrotpuré, ertesmør og kokte poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Gulrotpuré
300 g gulrøtter
½ pakke lett crème fraîche

Fiskekaker
360 g fiskekaker

Ertesmør
½ pakke kryddersmør
125 g grønne erters
½ stk lime
½ pose glutenfri soyasaus

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Gulrotpuré: Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Kok dem i omtrent 10 minutter, eller til de er møre. Hell av vannet, og kjør gulrøttene og crème fraîche til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

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

4. Ertesmør: Smelt kryddersmøret i en kjele og ha i ertene. La ertene trekke i smøret i 2 minutter. Tilsett soyasausen, og smak til med litt saft fra limen rett før servering. Kutt eventuelle rester av limen i båter og server dem til retten.

TIPS!

Legg fiskekakene i en ildfast form, og ha i ½ dl vann. Dekk formen med aluminiumsfolie, og varm fiskekakene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gjennomvarme.