



Fiskekaker med knuste krydderpoteter, grønnsakssalat og limeaioli

Knuste krydderpoteter

300 g småpoteter
½ pakke sitruskrydder
1 ss smør* ^B

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Grønnsakssalat

½–1 stk rødløk
150 g strimlet wokmik
1 ts sukker ^B
1 ss eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

Limeaioli med eple

1 stk grønt eple
1 stk lime
½ pakke aioli

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
2. **Knuste krydderpoteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.
3. **Fiskekaker:** Ha fiskekakene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 10–12 minutter.
4. **Grønnsakssalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver, og ha den i en skål. Vend inn 1 ts sukker, 1 ss eddik og litt salt og pepper. La løken marinere til resten av retten er klar, og vend inn wokmiksen rett før servering.
5. **Limeaioli med eple:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og finriv litt av skallet (kun det grønne) på limen. Bland epleterningene med aiolien i en skål, og smak til med limeskallet, saft fra limen og litt salt og pepper.
6. **Knuste krydderpoteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og knus dem lett med en visp. Rør inn 1 ss smør, og smak til med sitruskrydderet.