



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker og potetsalat med eple og råkost

Potetsalat

350 g poteter
1 stk grønt eple
½–1 pakke aioli

Fiskekaker

1 stk rødløk
360 g fiskekaker

Råkost

2 stk gulrøtter
1 ts eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B
½ ts sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potetsalat:** Skyll og kutt potetene i munnstore biter. Kok potetbitene i lettsaltet vann i 8–10 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Fiskekaker:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Fordel fiskekakene og løken på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper på løken. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til fiskekakene er gjennomvarme.
4. **Råkost:** Skrell og grov riv gulrøttene. Ha gulrøttene i en skål og vend inn 1 ts eddik, ½ ts sukker og litt salt, og la dem trekke frem til servering.
5. **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Ha aiolien i en serveringsskål og vend inn løken, eplet og de ferdigkokte potetene. Smak til med litt salt og pepper.



TIPS!

Du kan også steke fiskekakene i en stekepanne med litt smør.