



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Fiskekaker med agurk- og eplesalat, ovnsbakte søtpoteter og sennep- og dilldressing

Ovnsbakte søtpoteter

2 stk søtpoteter

Agurk- og eplesalat

½-1 stk agurk

1 stk grønt eple

½-1 stk rødløk

½ stk sitron

🏠 1-2 ss sukker

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Sennep- og dilldressing

100-150 g lettrømme

½-1 pakke kryddermiks med sennep og dill

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte søtpoteter:** Skyll eller skrell søtpotetene, og kutt dem i tynne båter. Fordel søtpotetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Steksøtpotetene midt i ovnen i 15-18 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Agurk- og eplesalat:** Skyll agurken og eplet, og skrell løken. Kutt agurken, eplet og løken i tynne skiver. Bland saften fra sitronen og 1-2 ss sukker i en skål, og vend inn agurken, løken og eplet.

4 **Fiskekaker:** Legg fiskekakene på brettet med søtpotetene når det gjenstår omtrent 10 minutter av steketiden.

5 **Sennep- og dilldressing:** Rør sammen rømmen og kryddermiksen i en skål. Smak til med salt og pepper,.