



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 145_2

Fiskekaker med rotgrønnsaker, knuste persillepoteter og aioli

Knuste persillepoteter

350 g poteter
1 bunt bladpersille
1 ss smør* ^B

Stekte rotgrønnsaker

50 g spinat
1 stk rødløk
2 stk gulrøtter
300 g kålrot

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Tilbehør

½–1 pakke aioli

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Knuste persillepoteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll, tørk og finhakk persillen.
- 2. Stekte rotgrønnsaker:** Skyll og tørk spinaten. Skrell og kutt rødløken i båter. Skrell og kutt gulrøttene og kålroten i tynne strimler.
- 3. Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme. Legg dem i en ildfast form, og dekk dem med aluminiumsfolie, slik at de holder seg varme frem til servering.
- 4. Stekte rotgrønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakene i omtrent 5 minutter. Bland inn spinaten og stek det hele i omtrent 2 minutter, til spinaten har falt litt sammen. Krydre med salt og pepper.
- 5. Knuste persillepoteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og knus dem lett med en gaffel eller sleiv. Rør inn 1 ss smør og persillen, og krydre med salt og pepper.
- 6. Tilbehør:** Server aiolien til retten.

TIPS!

Lag potetmos hvis du foretrekker det. Skrell potetene, og kok dem i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet, knus potetene, og rør inn melk og smør til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ