



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 ^B

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Sennep- og dilldressing

100–150 g lettrømme

½–1 pakke kryddermiks med

sennep og dill

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

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. Stek søtpotetene 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, .