



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannstekte fiskekaker med erterpuré og revet gulrot

## Kokte poteter

300 g småpoteter  
½–1 pakke urtemiks  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Erterpuré

250 g grønne erter  
2 ss smør\* <sup>B</sup>

## Pannstekte fiskekaker

360 g fiskekaker

## Revet gulrot

½ stk sitron  
2 stk gulrøtter

## Tilbehør

½ pakke remulade  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann under lokk i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte. Sil av vannet, og vend inn ½ ss smør og urtemiksen før servering.

2. **Erterpuré:** Kok ertene i lettsaltet vann i 2–3 minutter. Sil av vannet, tilsett 2 ss smør, og kjør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.

3. **Pannstekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3–4 minutter på hver side.

4. **Revet gulrot:** Kutt sitronen i to. Skrell gulrøttene, og grovrev dem på et rivjern. Ha gulrøttene i en bolle, og smak til med saft fra halve sitronen.

5. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server remuladen og sitronbåtene til retten.



**TIPS!**

Du kan også steke fiskekakene i ovnen på 220 grader i 7–9 minutter.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et alleraivenlia alternativ