



Fiskekaker med knuste krydderpoteter, grønnsaker og aioli

Knuste krydderpoteter
300 g småpoteter
1 pakke sitruskrydder
1 ss smør* ^B

Fiskekaker
360 g fiskekaker

Grønnsaker
½ stk rødløk
50 g spinat
150 g råkostmiks

Tilbehør
½ pakke aioli

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2. **Knuste krydderpoteter:** Kok potetene i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Fiskekaker:** Ha fiskekakene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 10–12 minutter.

4. **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll spinaten. Varm opp en stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 1–2 minutter, eller til den er gyllen. Tilsett råkostmiksen, og stek det videre i omtrent 2 minutter. Ha i spinaten, og stek det hele videre i et par minutter, til spinaten har falt lett sammen. Smak til med salt og pepper.

5. **Knuste krydderpoteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og knus dem lett med en visp. Rør inn sitruskrydderet og 1 ss smør. Smak til med salt og pepper.

6. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.