



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med smørstekt kål, asparges, poteter og sennep- og dilldressing

Kokte poteter og asparges
300 g småpoteter
100 g asparges

Smørstekt kål og reddiker
150 g finsnittet hodekål
½ pakke reddiker

Fiskekaker
360 g fiskekaker

Sennep- og dilldressing
150 g letrømme
1 pakke kryddermiks med
sennep og dill

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
smør* ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter og asparges:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Brekk av den nederste trevlete delen på hver asparges. Del aspargesene i mindre biter, og kok dem med potetene de siste 4 minuttene av potetenes koketid.
- 2. Smørstekt kål og reddiker:** Skyll og kutt reddikene i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek hodekålen og reddikene i 3–4 minutter. Krydre med salt og pepper.
- 3. Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme (se tips).
- 4. Sennep- og dilldressing:** Rør sammen rømmen og kryddermiksen i en skål. Smak til med salt og pepper.

TIPS!

Du kan også varme fiskekakene i ovnen på 200 grader varmluft i 8–10 minutter.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ