



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 091\_2

# Pannestekte fiskekaker med gresk salat, potetbåter og urtedressing

## Urtebakte poteter

350 g poteter  
½ pakke urtemiks

## Pannestekte fiskekaker

360 g fiskekaker

## Gresk salat

½ stk rødløk  
1 stk tomat  
½ stk agurk  
50 g fetaost  
30 g ruccola  
1 pose hvitvinseddik 15ml  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Urtedressing

½-1 pakke lett urtedressing

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Urtebakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, pepper og urtemiksen. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
3. **Pannestekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 4–5 minutter på hver side.
4. **Gresk salat:** Skrell og finkutt rødløken. Kutt tomaten, agurken og fetaosten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen. Bland grønnsakene, fetaosten, 1 ss olivenolje og eddiken i en salatbolle. Krydre med litt salt og pepper.
5. **Urtedressing:** Server urtedressing til retten.

## TIPS!

Fiskekakene kan varmes i stekeovnen med potetene de siste 8 minuttene av potetenes steketid.