



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* ^B

Erterpuré

250 g grønne erter
2 ss smør* ^B

Pannstekte fiskekaker

360 g fiskekaker

Revet gulrot

½ stk sitron
2 stk gulrøtter

Tilbehør

½ pakke remulade
½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B 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 grovriv 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