



# Fiskekaker med kremet eggesalat, råkost og kokte småpoteter

**Kokte småpoteter**  
300 g småpoteter

**Råkostsalat**  
2 stk gulrøtter  
1 stk grønt eple  
½ stk sitron  
½ ts sukker <sup>B</sup>

**Kremet eggesalat**  
2 stk egg  
⅓ pakke aioli  
½–1 pakke lettrømme  
1 pakke kryddermiks med  
sennep og dill  
½ stk sitron

**Fiskekaker**  
360 g fiskekaker

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte småpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Råkostsalat:** Skrell gulrøttene og skyll eplet. Grov riv gulrøttene og eplet på et rivjern, og ha dem i en serveringsskål. Vend inn ½ ts sukker og litt saft fra sitronen.
- 3. Kremet eggesalat:** Kok eggene i 7–9 minutter. Skyll dem i kaldt vann når de er ferdigkokte.
- 4. 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.
- 5. Kremet eggesalat, fortsettelse:** Skrell og grovhakk eggene. Ha eggene i en serveringsskål sammen med aiolien, lettrømmen og kryddermiksen. Smak til med saften fra resten av sitronen, salt og pepper.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.