



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 ^B

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 ^B
pepper ^B
olje ^B
smør* ^B

^B 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.