



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 054_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 ^B

Urtedressing

½-1 pakke lett urtedressing

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B 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.