



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rotgrønnsakskaker med lun brokkolisalat og kremet appelsinsaus

Rotgrønnsakskaker

300 g sellerirot
1 stk gulrot
1 stk sjalottløk
½ bunt bladpersille
1 pakke revet Grande Premium
1 stk egg
🏠 ¼ dl hvetemel*
🏠 ½ ts salt
🏠 ¼ ts pepper
🏠 ½ ss smør*

Poteter

300 g småpoteter

Brokkolisalat

½ stk brokkoli
1 stk appelsin
½ stk sitron
1 pakke tranebær
1 pakke mandelskiver
½ bunt bladpersille

Kremet appelsinsaus

1 stk appelsin
1 stk sjalottløk
1 pakke grønnsaksbuljong
150 g lett crème fraîche
🏠 1 dl vann

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til omtrent 200 grader.

2 **Rotgrønnsakskaker:** Skrell og grovrev rotgrønnsakene på et rivjern. Skrell og finhakk løken, og finhakk persillen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 3–4 minutter. Ta grønnsakene av varmen, og ha dem over i en bolle. Vend inn den revne Grande Premium-osten, halvparten av persillen, egget, ¼ dl hvetemel, ½ ts salt og ¼ ts pepper.

3 **Poteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

4 **Brokkolisalat:** Del brokkolien i mindre buketter. Fordel brokkolibukettene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolibukettene i ovnen i omtrent 15 minutter.

5 **Kremet appelsinsaus:** Skyll og tørk appelsinen, og finriv skallet (kun det oransje) på et rivjern. Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en liten kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2–3 minutter. Del appelsinen i to, press appelsinsaften i kjelen. Ha i 1 dl vann, grønnsaksbuljongen og crème fraîche, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med appelsinskallet, salt og pepper.

6 **Rotgrønnsakskaker, fortsettelse:** Form grønnsaksdeigen til runde kaker med hendene, eller bruk to spiseskjeer. Ha kakene på en tallerken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakskakene i 3–4 minutter på hver side, og ha ½ ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden.

7 **Brokkolisalat, fortsettelse:** Skrell og del appelsinen i terninger. Bland appelsinterningene med de ferdigstekte brokkolibukettene, og press over saften fra halve sitronen. Topp med tranebærene, mandelskivene og resten av persillen.

Tips fra kokken: Ha gjerne i 1–2 dl hvitvin, og reduser sammen med appelsinsaften for ekstra god smak på sausen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ