



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Pannestekte fiskekaker med råkostsalat og remulade

Kokte poteter
350 g poteter

Pannestekte fiskekaker
480 g fiskekaker

Råkostsalat
1 pakke råkostmiks
1 ts sukker ^B
1 ss eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
1 ss olivenolje ^B

Tilbehør
125 g restaurantsalat
75 g remulade

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1 **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 **Pannestekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3 minutter på hver side.
- 3 **Råkostsalat:** Ha råkostmiksen i en serveringsskål, og bland inn 1 ts sukker, 1 ss eddik og 1 ss olivenolje. Smak til med salt og pepper.
- 4 **Tilbehør:** Ha salaten i en skål, og tilsett litt olivenolje. Server salaten og og remuladen til retten.



Tips!

Råkostmiksen kan pannestekes hvis du foretrekker det.