



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med potetmos, lun råkostsalat og sitron- og persillesmør

## Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

## Fiskekaker

360 g fiskekaker

## Sitron- og persillesmør

1 bunt bladpersille

1 stk sitron

3 ss smør <sup>B</sup>

## Stekte grønnsaker

1 pakke sukkererter

150 g råkostmiks

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.

3. **Fiskekaker:** Ha fiskekakene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 8–10 minutter. Skru av ovnen, dekk formen med aluminiumsfolie, og la fiskekakene stå i ovnen frem til servering.

4. **Sitron- og persillesmør:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Smelt 3 ss smør i en kjele på lav varme, og tilsett saften fra ¼ av sitronen. Rør inn den finhakkede persillen, og smak til med salt og pepper. La sitron- og persillesmøret stå på lav varme frem til servering. Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

5. **Stekte grønnsaker:** Kutt sukkerertene i to på langs. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sukkerertene og råkostmiksen i 2–3 minutter, og krydre grønnsakene med salt og pepper.

6. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

7. Vel bekomme!



## TIPS!

Rør persillen inn i smøret rett før servering slik at grønnfargen bevares.