



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med knuste krydderpoteter, grønnsaker og aioli

Knuste krydderpoteter

300 g småpoteter
1 pakke sitruskrydder
1 ss smør ^B

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Grønnsaker

½ stk rødløk
50 g spinat
150 g råkostmiks

Tilbehør

½ pakke aioli

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Knuste krydderpoteter:** Kok potetene i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

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

4. **Grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll spinaten. Varm opp en stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek rødløken i 1–2 minutter, eller til den er gyllen. Tilsett råkostmiksen, og stek det videre i omtrent 2 minutter. Ha i spinaten, og stek det hele videre i et par minutter, til spinaten har falt lett sammen. Smak til med salt og pepper.

5. **Knuste krydderpoteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og knus dem lett med en visp. Rør inn sitruskrydderet og 1 ss smør. Smak til med salt og pepper.

6. **Tilbehør:** Server aiolien til retten.



TIPS!

Hvis du har tid, kan du lage potetmos i stedet. Skrell potetene, og kok dem i usaltet vann til de er gjennomkokte. Sil vannet av potetene. Mos potetene sammen med litt smør. Spe på med melk til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.