



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannstekte fiskekaker med ertepuré og revet gulrot

**Ovnsbakte poteter**  
300 g småpoteter  
1 pakke potetkrydder

**Pannstekte fiskekaker**  
360 g fiskekaker

**Ertepuré**  
250 g grønne erters  
2 ss smør <sup>B</sup>

**Revet gulrot**  
½ stk sitron  
2 stk gulrøtter

**Tilbehør**  
½ pakke remulade  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og del potetene i to. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 15–20 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn potetkrydderet når potetene er ferdig stekte.
3. **Pannstekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3–4 minutter på hver side.
4. **Ertepuré:** Kok ertene i lettsaltet vann i 2–3 minutter. Sil av vannet, tilsett 2 ss smør, og kjøør det hele til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
5. **Revet gulrot:** Kutt sitronen i to. Skrell gulrøttene, og grovriv dem på et rivjern. Ha gulrøttene i en bolle, og smak til med saft fra halve sitronen.
6. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server remuladen og sitronbåtene til retten.



## TIPS!

Du kan også steke fiskekakene i ovnen på 220 grader i 7–9 minutter.