



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med agurksalat, ovnsbakt gulbete og sennep- og dilldressing

## Ovnsbakte poteter og gulbeter

350 g poteter  
2 stk gulbeter

## Agurksalat

½ stk rødløk  
1 stk agurk  
3 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>  
2 ss sukker <sup>B</sup>

## Sennep- og dilldressing

1 pakke lettrømme  
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

## Stekte fiskekaker

360 g fiskekaker

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter og gulbeter:** Skyll og kutt potetene i båter. Skrell og kutt gulbetene i båter. Fordel potetene og gulbetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte.
3. **Agurksalat:** Skrell løken, og kutt den og agurken i tynne skiver. Ha løken og agurken i en skål, og vend inn 3 ss eddik, 2 ss sukker og litt salt.
4. **Sennep- og dilldressing:** Rør sammen lettrømmen og kryddermiksen i en skål. Spe på med litt av laken fra agurksalaten, og smak til med salt og pepper.
5. **Stekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme (se tips).
6. Nyt måltidet!

## TIPS!

For å spare tid og oppvask, kan du steke fiskekakene i ovnen sammen med gulbetene de siste 10 minuttene av gulbetenes steketid.