



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med rotgrønnsaker, knuste persillepoteter og aioli

## Knuste persillepoteter

350 g poteter  
1 bunt bladpersille  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Stekte rotgrønnsaker

50 g spinat  
1 stk rødløk  
2 stk gulrøtter  
300 g kålrot

## Fiskekaker

360 g fiskekaker

## Tilbehør

½-1 pakke aioli

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Knuste persillepoteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll, tørk og finhakk persillen.
- 2. Stekte rotgrønnsaker:** Skyll og tørk spinaten. Skrell og kutt rødløken i båter. Skrell og kutt gulrøttene og kålroten i tynne strimler.
- 3. Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme. Legg dem i en ildfast form, og dekk dem med aluminiumsfolie, slik at de holder seg varm frem til servering.
- 4. Stekte rotgrønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakene i omtrent 5 minutter. Bland inn spinaten og stek det hele i omtrent 2 minutter, til spinaten har falt litt sammen. Smak til med salt og pepper.
- 5. Knuste persillepoteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og knus dem lett med en gaffel eller sleiv. Rør inn 1 ss smør og persillen. Smak til med salt og pepper.
- 6. Tilbehør:** Server aiolien til retten.

## TIPS!

Lag potetmos hvis du foretrekker det. Skrell potetene, og kok dem i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet, knus potetene, og rør inn melk og smør til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.