



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekte fiskekaker med erstepuré og revet gulrot

## Ovnsbakte poteter

300 g småpoteter  
1 pakke urtemiks

## Pannestekte fiskekaker

360 g fiskekaker

## Erstepuré

250 g grønne erter  
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 urtemiksen når potetene er ferdig stekte.

3. **Pannestekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3–4 minutter på hver side.

4. **Erstepuré:** 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.