



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med gulrotpuré, ertesmør og kokte poteter

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Gulrotpuré**  
400 g gulrøtter  
½ pakke lett crème fraîche

**Fiskekaker**  
360 g fiskekaker

**Ertesmør**  
½ pakke kryddersmør  
125 g grønne erter  
½ stk lime  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Gulrotpuré:** Sett over en kjele med vann til koking av gulrøttene. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Kok dem i omtrent 10 minutter, eller til de er møre. Hell av vannet, og kjør gulrøttene og crème fraîche til en jevn puré med en stavmikser. Smak til med salt og pepper.
- 3. Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- 4. Ertesmør:** Smelt kryddersmøret i en kjele og tilsett ertene. La ertene trekke i smøret i 2 minutter. Tilsett 1 ss soyasaus og smak til med litt saft fra limen rett før servering. Kutt eventuelle rester av limen i båter og server dem til retten.
- 5. God middag!**

## TIPS!

Legg fiskekakene i en ildfast form, og ha i ½ dl vann. Dekk formen med aluminiumsfolie, og varm fiskekakene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de er gjennomvarme.