



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med bakte gulrøtter og grønnkål, kokte poteter og remulade

Poteter

350 g poteter

Bakte gulrøtter og grønnkål

400 g gulrøtter

50 g strimlet grønnkål

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Til servering

½–1 pakke remulade

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Poteter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Bakte gulrøtter og grønnkål:** Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Ha gulrotbitene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak gulrøttene i ovnen i 10 minutter.
4. **Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene omtrent 3 minutter på hver side.
5. **Bakte gulrøtter og grønnkål, fortsettelse:** Ta ut gulrøttene fra ovnen og vend inn grønnkålen. Stek det hele videre i ovnen i omtrent 5 minutter eller til kålen er sprø gulrøttene er møre.
6. Server remuladen til retten.



TIPS!

Riv gulrøttene og vend dem sammen med remuladen til en coleslaw, eller lag en fløysmyk puré av gulrøttene.