



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker og potetsalat med eple og råkost

## Potetsalat

350 g poteter  
1 stk norsk eple  
½–1 pakke aioli

## Fiskekaker

1 stk rødløk  
360 g fiskekaker

## Råkost

2 stk gulrøtter  
1 ts eplėsider-, hvitvins- eller  
blank eddik <sup>B</sup>  
½ ts sukker <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Potetsalat:** Skyll og kutt potetene i munnstore biter. Kok potetbitene i lettsaltet vann i 8–10 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Fiskekaker:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Fordel fiskekakene og løken på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, salt og pepper på løken. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til fiskekakene er gjennomvarme.
4. **Råkost:** Skrell og grov riv gulrøttene. Ha gulrøttene i en skål og vend inn 1 ts eddik, ½ ts sukker og litt salt, og la dem trekke frem til servering.
5. **Potetsalat, fortsettelse:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Ha aiolien i en serveringsskål og vend inn løken, eplet og de ferdigkokte potetene. Smak til med litt salt og pepper.
6. God middag!



## TIPS!

Du kan også steke fiskekakene i en stekepanne med litt smør.