



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) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. **Til servering:** Server remuladen til retten.



## TIPS!

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