



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Fiskekaker med potetmos, ovnsbakte grønnsaker og eggesmørsaus

Potetmos og egg

500 g potetmos
2 stk egg

Ovnsbakte grønnsaker og fiskekaker

300 g gulrøtter
1 stk purre
360 g fiskekaker

Eggesmørsaus

½–1 pakke smørsaus

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
- 2 **Potetmos og egg:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i 10–12 minutter, eller til resten av retten er klar. Kok eggene i samme kjele i omtrent 8 minutter.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker og fiskekaker:** Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Del purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i skiver. Fordel grønnsakene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Fordel fiskekakene på den andre siden av brettet. Stek det hele i ovnen i 12–15 minutter.
- 4 **Eggesmørsaus:** Varm opp smørsausen i en liten kjele under omrøring. Skrell og grovhakk de ferdigkokte eggene, og vend dem inn i sausen før servering.

Tips fra kokken: Bruk to stekebrett om det blir for trangt på ett.