Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20-30 min 2 porsjoner GL 009_2

Fiskekaker med bakte gulrøtter og grønnkål, kokte poteter og remulade

Poteter
350 g poteter

Bakte gulrøtter og grønnkål
300 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. **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.