



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Fiskekaker med agurksalat og ovnsbakte gulrøtter, servert med epleddressing

Ovnsbakte gulrøtter

300 g gulrøtter

Agurksalat

1 stk agurk

½ stk rødløk

🏠 3 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 2 ss sukker

Epleddressing

½–1 stk norsk eple

150 g yoghurt naturell

1 pakke kryddermiks
med sennep og dill

Fiskekaker

360 g fiskekaker

🏠 1 ss smør*

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte gulrøtter:** Skrell gulrøttene, og kutt dem i to på langs. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek gulrøttene midt i ovnen i 15–18 minutter, eller til de er gjennomstekte.

3 **Agurksalat:** Skyll og kutt ønsket mengde av agurken i tynne skiver. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Bland sammen agurken, løken, 3 ss eddik, 2 ss sukker og litt salt i en skål.

4 **Epleddressing:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Rør sammen yoghurten, kryddermiksen og eplet i en skål. Spe med litt av laken fra agurksalaten, og smak til med salt og pepper.

5 **Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme (se tips).

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: For å spare tid og oppvask, kan du steke fiskekakene i ovnen sammen med gulrøttene de siste 10 minuttene av gulrøttenes steketid.