



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med sennepsmarinerte poteter, agurk- og eplesalat og rømmedressing

Sennepsmarinerte poteter

300 g småpoteter
1 pakke
sennepsvinaigrette
½ bunt dill

Agurk- og eplesalat

½ bunt dill
½-1 stk agurk
½-1 stk norsk eple
1 stk sitron
🏠 ½-1 ss sukker

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Rømmedressing

1 pakke lettrømme
1 pakke kryddermiks
med sennep og dill

🏠 olje

🏠 smør

- 1 Sennepsmarinerte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Agurk- og eplesalat:** Skyll og finhakk dillen. Skyll agurken og eplet. Kutt agurken i tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin, og kutt eplet i små terninger. Bland agurken, eplet, halvparten av dillen, saften fra sitronen og ½–1 ss sukker i en skål.
- 3 Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- 4 Sennepsmarinerte poteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og ha dem tilbake i kjelen. Bland inn sennepsvinaigretten og resten av dillen.
- 5 Rømmedressing:** Ha rømmen i en skål, og vend inn kryddermiksen.

Tips fra kokken: Du kan også servere sennepsvinaigretten ved siden av, for å gjøre retten mer barnevennlig.