



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Fiskekaker med sennepsmarinerte poteter, agurksalat og urtedressing

Sennepsmarinerte poteter

300 g småpoteter

1 pakke sennepsvinaigrette

½ bunt dill

Agurksalat

½ bunt dill

1 stk agurk

½ stk sitron

½ ss sukker

Fiskekaker

480 g fiskekaker

Tilbehør

½ stk sitron

1 pakke urtedressing

olje

- 1 Sennepsmarinerte poteter:** Kok potetene i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Agurksalat:** Skyll og finhakk dillen. Skyll agurken, og kutt den i tynne skiver med en osthøvel eller mandolin. Bland sammen halvparten av dillen, agurken, saften fra halve sitronen og ½ ss sukker i en skål.
- 3 Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gjennomstekte.
- 4 Sennepsmarinerte poteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og ha dem tilbake i kjelen. Bland inn sennepsvinaigretten og resten av dillen.
- 5 Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Server urtedressing og sitronbåtene til retten.

**TIPS!** Smak til de sennepsmarinerte potetene med litt flytende honning.