



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med spisskål og reddik, servert med kokte poteter, bløtkokt egg og soyasmør

Kokte poteter og egg

300 g småpoteter
2 stk egg

Grønnsaker

1 bit spisskål
1 pakke reddiker

Fiskekaker

480 g fiskekaker

Soyasmør

- 🏠 2 ss smør
- 🏠 1 ss soyasaus
- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Kokte småpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter. Legg i eggene når det gjenstår 6–7 minutter av koketiden.
- 3 **Grønnsaker:** Del spisskålen i grove biter, og skyll og del reddikene i to. Fordel kålen og reddikene i en ildfast form med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek grønnsakene midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til det er passe mørt (se tips).
- 4 **Fiskekaker:** Fordel fiskekakene på et stekebrett med bakepapir og stek fiskekakene under grønnsakene i ovnen i 8–10 minutter.
- 5 **Soyasmør:** Varm opp 2 ss smør med 1 ss soyasaus i en liten kjele. Fordel smøret over grønnsakene når de er ferdigstekt.
- 6 **Til servering:** Del de bløtkokte eggene i båter, og server dem til retten.

Tips fra kokken: Du kan også dele spisskålen i båter gjennom stilkfestet og legge den på grillen i 3–5 min på hver side. Purren og reddiken kan pakkes inn i litt aluminiumsfolie med 1 ss smør, og varmes på grillen i 8–10 minutter, eller til det er mørt.