



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med sennepsmarinerte poteter, agurksalat og urtedressing

Sennepsmarinerte poteter

300 g småpoteter
½ 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 ostehøvel 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 fra kokken: Smak til de sennepsmarinerte potetene med litt flytende honning.