



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med reker i appelsinsaus, byggkorn, rotgrønnsaker og sprø grønnkål

## Rotgrønnsaker og sprø grønnkål

1 stk rødbete  
300 g kålrot  
2 stk gulrøtter  
50 g strimlet grønnkål

## Byggkorn

125 g byggkorn  
1 pakke grønnsaksbuljong  
🏠 ½ ss smør

## Fiskekaker

360 g fiskekaker

## Reker i appelsinsaus

½ pakke kremet  
appelsinsaus  
100 g reker

🏠 bakepapir (kan sløyfes)  
🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Rotgrønnsaker og sprø grønnkål:** Skrell og kutt rødbeten, kålroten og gulrøttene i jevnstore biter. Fordel rotgrønnsaksbitene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek rotgrønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter. Vend på rotgrønnsakene en gang under steketiden.
- 3 **Byggkorn:** Tilbered byggkornene som anvist på pakken, men tilsett buljongen i kokevannet. Sil vannet av byggkornene når de er ferdigkokte og vend inn ½ ss smør.
- 4 **Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i omtrent 2 minutter på hver side.
- 5 **Reker i appelsinsaus:** Ha sausen i en liten kjele og kok opp. Vend inn rekene rett før servering.
- 6 **Rotgrønnsaker og sprø grønnkål, fortsettelse:** Ha grønnkålen i en bolle og vend inn litt olje og salt. Ta rotgrønnsakene ut fra ovnen og ha kålen over. Stek videre i 5 minutter, eller til kålen er sprø og rotgrønnsakene er møre.
- 7 Vend sammen rotgrønnsakene og byggkornene, og server med fiskekakene, rekene i appelsinsausen og den sprø grønnkålen.

**Tips fra kokken:** Fiskekakene kan varmes i ovnen hvis du heller ønsker det. Server rekene ved siden av hvis du ikke vil ha dem i sausen.