



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med smørstekt kål og reddiker, kokte poteter og sennep- og dilldressing

Kokte poteter

300 g småpoteter

Smørstekt kål og reddiker

250 g reddik- og kålblanding

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Sennep- og dilldressing

150 g lettrømme
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 smør

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 18–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Smørstekt kål og reddiker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek reddik- og kålblanding i 3–4 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i omtrent 3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme (se tips).
- 4 Sennep- og dilldressing:** Rør sammen lettrømmen og kryddermiksen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 5** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan også varme fiskekakene i ovnen på 200 grader varmluft i 8–10 minutter.