



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Grønnsakskaker med middagsost, vårlig potetsalat med reddiker og ramsløkaioli

Vårlig potetsalat med reddiker

350 g poteter
½–1 stk grønt eple
½–1 pakke reddiker
½–1 pakke
sennepsvinaigrette

Grønnsakskaker med middagsost

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 pakke middagsost
1 stk egg
🏠 2 ss hvetemel

Til servering

½–1 pakke aioli med
ramsløk
50 g restaurantsalat

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Vårlig potetsalat med reddiker:**Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll eplet og reddikene. Kutt eplet i terninger og reddikene i små båter.
- 2 Grønnsakskaker med middagsost:**Skrell og kutt løken i strimler. Skrell og grov riv gulrøttene og selleriroten på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i 3–4 minutter, og sett dem til side.
- 3 Grønnsakskaker med middagsost, fortsettelse:** Ha 1 egg, 2 ss hvetemel og litt salt og pepper i en bolle og pisk det hele sammen. Smuldre over middagsosten, og vend de stekte grønnsakene inn i blandingen. Form røren til kaker. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakskakene i 3–4 minutter på hver side, eller til de er gylne.
- 4 Vårlig potetsalat med reddiker, fortsettelse:** Sil vannet fra de ferdigkokte potetene, og la de dampe fra seg i 1 minutt. Ha sennepsvinaigretten, epleterningene og reddikbåtene i en bolle. Kutt de varme potetene i terninger og vend de inn i sennepsvinaigretten. Smak til med salt og pepper.
- 5** Server potetsalaten og grønnsakskakene med salatblandingen og ramsløkaiolien. God middag!

Tips fra kokken: Kutt potetene i terninger før koking hvis du heller ønsker det.