



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Fiskekaker med kremet eggesalat, råkost og kokte poteter

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Råkostsalat**  
2 stk gulrøtter  
1 stk grønt eple  
½ stk sitron  
🏠 ½ ts sukker

**Kremet eggesalat**  
2 stk egg  
⅓ pakke aioli  
½–1 pakke letttrømme  
1 pakke kryddermiks med sennep og dill  
½ stk sitron

**Fiskekaker**  
360 g fiskekaker

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje  
🏠 smør

- 1 Kokte poteter:** Delpotetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Råkostsalat:** Skrell gulrøttene og skyll eplet. Grov riv gulrøttene og eplet på et rivjern, og ha dem i en serveringsskål. Vend inn ½ ts sukker og litt saft fra sitronen.
- 3 Kremet eggesalat:** Kok eggene i 7–9 minutter. Skyll dem i kaldt vann når de er ferdigkokte.
- 4 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.
- 5 Kremet eggesalat, fortsettelse:** Skrell og grovhakk eggene. Ha eggene i en serveringsskål sammen med aiolien, letttrømmen og kryddermiksen. Smak til med saften fra resten av sitronen, salt og pepper.
- 6 Vel bekomme!**

**Tips fra kokken:** Ha litt finhakkede urter i eggesalaten.