



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med potetmos, ovnsbakte grønnsaker og eggesmørsaus

Ovnsbakte grønnsaker og fiskekaker

400 g gulrøtter
1 stk purre
360 g fiskekaker

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Eggesmørsaus

2 stk egg
½ bunt gressløk
½-1 pakke smørsaus

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

- 1 Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte grønnsaker og fiskekaker:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kutt purren i to på langs, og skyll den fri for jord. Kutt purren i grove biter. Fordel grønnsakene på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Fordel fiskekakene på den andre siden av brettet. Stek det hele i ovnen i 12-15 minutter.
- 3 **Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i 10-12 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 4 **Eggesmørsaus:** Kok eggene i omtrent 8 minutter. Skyll og finhakk gressløken. Skrell og grovhakk de ferdigkokte eggene. Varm opp smørsausen i kjelen du kokte eggene i, og rør inn eggene og gressløken (se tips).
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Smak gjerne til smørsausen med litt sitron hvis du vil ha litt syre i sausen.