



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 15–18 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.