



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med smørstekt kål, asparges, poteter og sennep- og dilldressing

Kokte poteter og asparges

350 g poteter
100 g asparges

Smørstekt kål og reddiker

150–300 g hodekål
½ pakke reddiker

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Sennep- og dilldressing

150 g lettrømme
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje
- 🏠 smør

- 1 Kokte poteter og asparges:** Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Brekk av den nederste trevlede delen på hver asparges. Del aspargesene i mindre biter, og la dem koke med potetene de siste 4 minuttene av potetenes koketid.
- 2 Smørstekt kål og reddiker:** Kutt hodekålen i tynne strimler. Skyll og kutt reddikene i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek hodekålen og reddikene 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.