



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med krydderbakte gulrøtter, småpoteter og spinat, servert med frisk yoghurt, pesto og hasselnøtter

## Krydderbakte gulrøtter, poteter og spinat

400 g gulrøtter  
350 g poteter  
50 g spinat  
1 pakke tyrkisk krydder  
1 pakke honning  
½ stk sitron

## Fiskekaker

1 stk rødløk  
360 g fiskekaker  
½ stk sitron

## Servering

½ pakke hasselnøtter  
150 g yoghurt  
½ pakke basilikumpesto

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Krydderbakte gulrøtter, poteter og spinat:** Skrell gulrøttene og skyll potetene og spinaten. Kutt gulrøttene i fire på langs og del potetene i to. Ha gulrøttene og potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper, det tyrkiske krydderet og honningen. Del sitronen og skvis over saften fra halve sitronen. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Fiskekaker:** Skrell og kutt løken i ringer. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 4 minutter, til den er blank, og ha den over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek fiskekakene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme. Ha løken tilbake i stekepannen sammen med fiskekakene de siste to minuttene av steketiden.
- 4 **Krydderbakte gulrøtter, poteter og spinat, fortsettelse:** Vend inn spinaten med potetene og gulrøttene rett før servering.
- 5 **Servering:** Knus hasselnøttene. Smør yoghurten utover på tallerkener, og fordel gulrøttene, potetene og spinaten over. Drypp litt pesto rundt og dryss hasselnøttene over. Server med fiskekakene og løken. God middag!

**Tips fra kokken:** Smak gjerne til yoghurten med pesto og litt revet sitronskall. Rist hasselnøttene i en tørr stekepanne for ekstra god smak. Skvis litt sitronsaft over løken for ekstra smak.