



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fiskekaker med agurksalat, ovnsbakt rødbete, potetmos og sennep- og dill dressing

## Ovnsbakt rødbete

1 stk rødbete

## Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

## Agurksalat

½ stk rødløk

½ stk agurk

🏠 1½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 1 ss sukker

## Sennep- og dill dressing

150 g lettrømme

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

## Pannestekte fiskekaker

360 g fiskekaker

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 smør

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Ovnsbakt rødbete:** Skrell og kutt rødbeten i båter. Fordel rødbeten på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stekrødbeten midt i ovnen i 15–18 minutter, eller til den er gjennomstekt.

3 **Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar.

4 **Agurksalat:** Skrell løken. Kutt løken og agurken i tynne skiver. Bland sammen løken, agurken, 1½ ss eddik, 1 ss sukker og litt salt i en skål.

5 **Sennep- og dill dressing:** Rør sammen lettrømmen og kryddermiksen i en skål. Spe med litt av laken fra agurksalaten, og smak til med salt og pepper.

6 **Pannestekte fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fiskekakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gjennomvarme (se tips).

7 Nyt måltidet!

**Tips fra kokken:** For å spare tid og oppvask, kan du steke fiskekakene i ovnen sammen med gulbetebåtene de siste 10 minuttene av båtenes steketid.