



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med smørstekt kål, grønne bønner, poteter og sennep- og dilldressing

Kokte poteter og grønne bønner

300 g småpoteter
150 g grønne bønner

Smørstekt kål og reddiker

150 g finsnittet 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 grønne bønner:** Kok potetene i lettsaltet vann i 18–20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og rens bønnene, og la de koke med potetene de siste 4 minuttene av potetenes koketid.
- 2 Smørstekt kål og reddiker:** 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.