



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med gremolatakremet pastasalat, servert med friske reddiker og ruccola

Pastasalat

100 g fullkornspenne
1 stk rød paprika
1 stk norsk eple

Gremolataadressing

1 stk hvitløksfedd
1 bunt bladpersille
1 stk sitronskall
150 g yoghurt naturell
50 g lettmaiones

Topping

½-1 pakke reddiker
50 g ruccola
½ stk sitron

Fiskekaker

360 g fiskekaker

🏠 olje
🏠 salt
🏠 olivenolje

- Pastasalat, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Pastasalat:** Skyll og kutt paprikaen og eplet i terninger, og ha det over i en stor serveringsskål.
- Gremolataadressing:** Skrell og knus hvitløken. Skyll og plukk bladene av stilken på persillen. Skyll og finriv skallet (kun det gule) av sitronen. Ha hvitløken, bladene fra persillen, sitronskallet, yoghurten og majonesen i et litermål eller bolle, og kjør det hele sammen med en stavmikser, til en jevn dressing. Smak til med litt salt og saft fra sitronen.
- Topping:** Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Skyll ruccolaen. Ha reddikene og ruccolaen i en skål og bland inn resten av saften fra sitronen og litt olivenolje.
- Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 2-3 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- Pastasalat, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen når den er ferdig kokt, og ha den over i skålen med paprikaen og eplet. Bland inn gremolataadressingen.
- Server fiskekakene med pastasalaten og topp med reddikene og ruccolaen.

Tips fra kokken: Hvis du ikke har stavmikser så kan hvitløken og persillen finhakkes og vendes sammen med resten av ingrediensene til dressing.