



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Fiskekaker med pesto og belugalinsesalat vendt i cæsardressing

### Belugalinsesalat

125 g belugalinser  
2 stk hjertesalater  
1 stk tomat  
½ stk rødløk  
½-1 pakke  
cæsardressing

### Fiskekaker med pesto

360 g fiskekaker  
½-1 pakke  
basilikumpesto

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Belugalinsesalat:** Kok linsene som anvist på pakken. Skyll hjertesalatene og tomaten og skrell løken. Riv salatene i mindre biter, del tomaten i båter og rødløken i tynne skiver.
- 2 Fiskekaker med pesto:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek fiskekakene i omtrent 3 minutter på hver side. Smør pestoen på fiskekakene før servering.
- 3 Belugalinsesalat, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte linsene og skyll dem raskt i kaldt vann. Ha linsene, salaten, tomaten og løken i en stor bolle og vend inn dressingen. Krydre med salt og pepper. Server fiskekakene med salaten.
- 4** Håper det smaker!

**Tips fra kokken:** Grill fiskekakene og hjertesalatene over direkte varme under lokk i omtrent 2 minutter på hver side. Løken kan stekes lett for en mildere smak.