



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med sprøstekt bacon, råkostsalat og smørsaus

Poteter og saus

300 g småpoteter
1 pakke smørsaus

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Bacon

150 g bacon

Appelsinsalat

2 stk gulrøtter
1 stk appelsin

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Sett en stor kjele med vann på kok til potetene og sausen.
- 2 **Poteter og saus:** Kok potetene i vannet fra punkt 1 i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Ha posen med sausen i vannet de siste 10 minuttene av koketiden.
- 3 **Fiskekaker:** Fordel fiskekakene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 4 **Bacon:** Varm opp en stekepanne til høy varme. Stek baconet i pannen i omtrent 5 minutter, eller til det er gyllent.
- 5 **Appelsinsalat:** Skrell gulrøttene og appelsinen. Gro riv gulrøttene på et rivjern, og kutt appelsinen i terninger. Ha gulrøttene og appelsinen i en serveringsskål, og bland det sammen. Krydre med litt salt og pepper.
- 6 **Poteter og saus, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og hell sausen i en serveringsskål (se tips). Vel bekomme!

Tips fra kokken: Varm og server sausen i en egen liten kjele. Vask og riv appelsinskall i sausen for litt mer inspirerende smak.