



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fiskekaker med krydderstekte poteter og råkost med pære servert med remulade

Krydderstekte poteter

300 g småpoteter
1 pakke sitruskrydder

Fiskekaker

360 g fiskekaker

Råkost med pære

50 g spinat
1 bunt dill
1 stk pære
150 g råkostmiks
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 1 ts sukker

Serverting

1 pakke remulade

🏠 salt
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Krydderstekte poteter:** Skyll potetene og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn sitruskrydderet og litt olje, og stek potetene i ovnen i 15-20 minutter.
- 3 **Fiskekaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek fiskekakene i 3-4 minutter på hver side, eller til de er gjennomvarme.
- 4 **Råkost med pære:** Skyll spinaten, dillen og pæren. Grovhakk dillen og kutt pæren i tynne skiver. Bland sammen 1 ss eddik, 1 ts sukker og litt olivenolje i en bolle. Vend inn spinaten, dillen, pæreskivene og råkostmiksen. Bland alt godt sammen og smak til med salt og pepper.
- 5 **Serverting:** Server remuladen til retten. God middag!

Tips fra kokken: Spinaten kan stekes sammen med potetene de siste 5 minuttene av steketiden. Fiskekakene kan også stekes i ovnen på brettet med potetene.