

Fiskefrikadeller med dild og kartoffel

6 personer

Ingredienser:

1 kg. Hakket torsk
1 bagekartoffel
30 g salt
1 finthakket løg
1 bundt hakket dild
3 æg
2½ dl piskefløde
3 spsk hvedemel
friskkværnet peber
smør og rapsolie til stegning

Til anretning:

1 portion remoulade med pickles
et par kviste dild
rugbrød
smør



Fremgangsmåde:

Riv bagekartofflen på den grove side af rivejernet og kom den i et viskestykke. Vrid så meget vand ud af kartofflen som muligt.

Rør den hakkede fisk med salt og peber til en sej konsistens. Kom derefter den revne kartoffel i sammen med løg dild og æg. Rør igennem og tilsæt til sidst fløden. Strø melet over, rør det hele grundigt igennem, jo mere der røres, jo bedre vil den hænge sammen.

Kom olie og smør, halvt af hver, på en varm pande. Når smørret syder, formes fiskefrikadellerne med en ske og lægges forsigtig på panden. Steg frikadellerne, så de bliver fint stegt på begge sider og faste indeni.

Anretning:

Anret de lune fiskefrikadeller på et fad med dildkviste og server remoulade og rugbrød til

OBS. Fiskefrikadellerne kan vendes i en meljævning, og derefter i pankorasp og steges i fritureolie