

Fiskefrikadeller med røget laks, remoulade og dampet spidskål

Ingredienser:

1 kg kartofler

1-2 dl fløde

½ tsk. salt

Smør til kartoffelmos

Fiskefrikadeller

400 g. torskefilet

1 tsk. salt

1 lille løg

50 g røget laks

2 spsk. hvedemel eller rasp

1 æg

1 dl letmælk/fløde

2 spsk. rapsolie / smør til stegning

Hjemmelavet remoulade

2 dl mayonnaise

2 spsk. kapers

2 gulerødder

1 lille bundt purløg

5 små syltede agurker

1 lille løg

1 tsk. sennep + karry

Salt og peber efter behov

Spidskål:

1 spidskål

½ kg gulerødder

Fremgangsmåde:

Skær torskefileterne i mindre stykker og kom dem i en foodprocessor. Man kan også vælge at hakke dem med kniv. Tilsæt salt og rør til fiskefarsen er sej. Riv herefter løget og hak den røgede laks fint. Rør begge dele i farsen og krydr med salt og peber. Tilsæt rasp eller hvedemel, æg mælk og fløde. Stil herefter køligt i 30 min.

Varm olie og eller smør på en pande. Form farsen til 12 frikadeller og steg dem gyldne – ca. 7 -8 min på hver side.

Halver spidskålen, fjern stokken og de yderste blade. Skær kålen i kvarte og læg dem i en gryde med den flade side nedad. Hæld 1 cm vand i bunden af en gryde og tilsæt citronsaft, smør og 1 tsk. salt. Læg låg på gryden og damp kålene til de tykke stilke på bladene er møre.

Skræl gulerødderne, skær dem i tern og kog dem i ca. 5 min. Læg kapers og de kogte gulerødder, de små agurker og løget i en blænder. Herefter smages grøntsagerne til med mayonnaise, sennep, karry og salt og peber.