

Fiskefrikadeller med lime og krydderurter

Ingredienser:

400 gr torskefilet

skal og saft af en lime

3 spsk. hakkede krydderurter – persille, dild, kørvel og brøndkarse

neutral olie og smør til stegning

1 æg

1 spsk. mel

et lille løg, salt og peber

Ovnbagte kartofler:

800 g kartofler gerne med skral

3 spsk. olivenolie

salt og kværnet peber og 2 spsk. tørret oregano

Dressing:

3 dl skyr

100 g revet gulerødder

2 røde peber

2 tsk. sød sennep

1 spsk. fint hakket løg

¼ tsk. gurkemeje og ½ tsk. karry

Fremgangsmåde:

Bland ingredienser sammen til dressing og lad den trække på køl. Vend herefter kartoffelbåde med olivenolie, salt kværnet peber og tørret oregano. Kom kartoflerne i et ovnfast fad og bag dem ved 200 grader i ca. 45 min. Bland herefter den hakkede torsk med krydderier og tilsæt til sidst 250 gram kogte rejer. De må gerne deles i lidt mindre stykker.

