

## **Fiskefrikadeller med kartoffelvafler og ramsløgss dressing.**

### **Fars:**

500 g. torske/stenbiderfars

4 spsk. Kartoffelmel

1 fint hakket rødløg

2 æggehvider

1 teske spidskommen

Salt, fløde (eller mælk)

I midten af hver fiskefrikadelle placeres 1 teske ramsløgsspesto

Steges på pande i 15 min. i alt

### **Vaffeldejs:**

500 g kogte kartofler

30 g smør

2 æg

2 æggehvider

2 dl hvedemel

½ teske salt

Mos kartoflerne grundigt og bland med smeltet smør.

Pisk æg, æggehvide og hvedemel sammen til en klumpfri blanding og tilsæt

kartoffelblandingen og salt.

Bag vaflerne.

### **Dressing:**

3 teskefulde ramsløgsspesto røres sammen med 3 spsk. Cremefraiche