

Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

## Beskrivelse

# Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

**Ingredienser (6 personer):**
12 Tenax fiskefrikadeller
1,2 kg smÃ¥ kartofler
1 spidskÃ¥l
3 spsk. mayonnaise
1 spsk. Dijon sennep
Salt og peber
1 bakke brombÃ¦r
200 g remoulade
400 g skyr
1 bundt kruspersille

**FremgangsmÃ¥de:**
Fiskefrikadellerne varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 15 minutter. Kartoflerne skylles og koges. SpidskÃ¥len snittes fint (med kniv eller pÃ¥ et mandolinjern). Til coleslawen rÃ¸res en dressing med mayonnaise, sennep, salt og peber. SpidskÃ¥l og dressing vendes sammen. Til sidst vendes de halve brombÃ¦r forsigtigt i salaten. Remouladen rÃ¸res med skyr til en luftig masse.

**Anretning:**
Server de lune fiskefrikadeller med varme kartofler med friskhakket persille, luftig remoulade og coleslaw. Afslut med lidt groftkvÃ¦rnet sort peber pÃ¥ toppen.