



Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

## Beskrivelse

# Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

### Ingredienser (6 personer):

12 Tenax fiskefrikadeller  
1,2 kg små kartofler  
1 spidskål  
3 spsk. mayonnaise  
1 spsk. Dijon sennep  
Salt og peber  
1 bakke brombær  
200 g remoulade  
400 g skyr  
1 bundt kruspersille

### Fremgangsmåde:

Fiskefrikadellerne varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 15 minutter. Kartoflerne skylles og koges. Spidskålen snittes fint (med kniv eller på et mandolinjern). Til coleslawen røres en dressing med mayonnaise, sennep, salt og peber. Spidskål og dressing vendes sammen. Til sidst vendes de halve brombær forsigtigt i salaten. Remouladen røres med skyr til en luftig masse.

### Anretning:

Server de lune fiskefrikadeller med varme kartofler med friskhakkede persille, luftig remoulade og coleslaw. Afslut med lidt groftkværnet sort peber på toppen.