



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 friskhakket persille, luftig remoulade og coleslaw. Afslut med lidt groftkværet sort peber på toppen.