



Fiskefrikadeller med fritter

Beskrivelse

Fiskefrikadeller med fritter

Å

Ingredienser (2 pers.):

10 Tenax Fiskefrikadeller (20 g)
2 bagekartofler
2-3 spsk. olie
Salt og peber
6 gulerødder
2 agurker
Mayonnaise eller tatarsauce

Fremgangsmåde:

Varm fiskefrikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter ved 180 grader. Vask og skrub bagekartoflerne grundigt, og skær dem i grove stave. Tør fritterne godt i et rent viskestykke, og vend dem med olie, salt og peber. Kom dem på en bageplade med bagepapir og bag i 30-40 minutter ved 225 grader. Husk at vende fritterne undervejs. Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Skær også agurkerne i stave.

Anretning:

Form et krummerhus af madpapir og fyld det med lune fiskedeller, bagte fritter og gnavegrønt. Servér mayonnaise eller tatarsauce til.