

Fiskefrikadeller med fritter

Beskrivelse

Fiskefrikadeller med fritter

Ingredienser (2 pers.):
10 Tenax Fiskefrikadeller (20 g)
2 bagekartofler
2-3 spsk. olie
Salt og peber
6 gulerÃ¸dder
2 agurker
Mayonnaise eller tatarsauce

FremgangsmÃ¥de:
Varm fiskefrikadellerne i ovnen i ca. 15 minutter ved 180 grader. Vask og skrub bagekartoflerne grundigt, og skÃ¦r dem i grove stave. TÃ¸r fritterne godt i et rent viskestykke, og vend dem med olie, salt og peber. Kom dem pÃ¥ en bageplade med bagepapir og bag i 30-40 minutter ved 225 grader. Husk at vende fritterne undervejs. SkrÃ¦l gulerÃ¸dderne og skÃ¦r dem i stave. SkÃ¦r ogsÃ¥ agurkerne i stave.

Anretning:
Form et krÃ¦mmerhus af madpapir og fyld det med lune fiskedeller, bagte fritter og gnavegrÃ¸nt. ServÃ©r mayonnaise eller tatarsauce til.