

Fiskefrikadeller med kartoffel-aioli og kantareller

Beskrivelse

Fiskefrikadeller med kartoffel-aioli og kantareller

Ingredienser (6 pers.):
6 Tenax Fiskefrikadeller
6 skiver groft brÃ¸d
1 bakke karse
225 g udkogte kartofler
3 past. Ã¦ggeblommer
0,1 dl citronsaft
2,5 dl neutral olie
1 dl koldpresset rapsolie
1 fed hvidlÃ¸g
300 g kantareller
175 g sukker
2 dl eddike
3 fed hvidlÃ¸g
Salt og peber

FremgangsmÃ¥de:
Rist brÃ¸det, gerne pÃ¥ en grillpande, til det er sprÃ¸dt og gyldent. Varm fiskefrikadellerne i 8-10 minutter ved 175 grader. Til kartoffel-aiolien piskes Ã¦ggeblommer, citronsaft og lidt salt grundigt sammen. TilsÃ¦t olierne gradvist, langsomt i starten og hurtigt til sidst. Pres hvidlÃ¸get i aiolien. Mos de udkogte kartofler igennem en sigte og tilsÃ¦t dem. Bland grundigt og smag til med salt og peber. Rist kantarellerne pÃ¥ en pande og smag til med salt og friskkvÃ¦rnet peber. Kog sukker, eddike og hvidlÃ¸g sammen til sukkeret er oplÃ¸st, og hÃ¦ld blandingen over kantarellerne.

Anretning:
LÃ¦g en ristet brÃ¸dskive med en fiskefrikadelle ovenpÃ¥. Spred en stor skefuld kantareller ud over fiskefrikadellen. Brug en sprÃ¸jtepose til at lave smÃ¥, spredte toppe af aioli, pÃ¥ og rundt om anretningen. Pynt med karse.