



Fiskefrikadeller med kartoffel-aioli og kantareller

Beskrivelse

Fiskefrikadeller med kartoffel-aioli og kantareller

Å

Ingredienser (6 pers.):

6 Tenax Fiskefrikadeller
6 skiver groft brød
1 bakke karse
225 g udkogte kartofler
3 past. Ælggeblommer
0,1 dl citronsaft
2,5 dl neutral olie
1 dl koldpresset rapsolie
1 fed hvidløg
300 g kantareller
175 g sukker
2 dl eddike
3 fed hvidløg
Salt og peber

Fremgangsmåde:

Rist brødet, gerne på en grillpande, til det er sprødt og gyldent. Varm fiskefrikadellerne i 8-10 minutter ved 175 grader. Til kartoffel-aiolien piskes Ælggeblommer, citronsaft og lidt salt grundigt sammen. Tilsæt olierne gradvist, langsomt i starten og hurtigt til sidst. Pres hvidløgget i aiolien. Mos de udkogte kartofler igennem en sigte og tilsæt dem. Bland grundigt og smag til med salt og peber. Rist kantarellerne på en pande og smag til med salt og friskkværnet peber. Kog sukker, eddike og hvidløg sammen til sukkeret er opløst, og hæld blandingen over kantarellerne.

Anretning:

Læg en ristet brødske med en fiskefrikadelle ovenpå. Spred en stor skefuld kantareller ud over fiskefrikadellen. Brug en sprøjtepose til at lave små, spredte toppe af aioli, på og rundt om anretningen. Pynt med karse.