



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Færdigstegte fiskefrikadeller med sauce tatar og kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, medium
6 stk fiskefrikadeller (har været frosset)
½ stk skalotteløg
½ pk dild, frisk
½ pk purløg, frisk
½ glas kapers
2 spsk mayonnaise
2 spsk creme fraiche 18%
½ stk citron
¾ tsk dijon sennep
150 g coleslaw-blanding
½ stk æble

Det skal du have

olie ^b
olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Del dem evt. i lige store stykker inden, så de er gennemkogte samtidig.
2. **Fiskefrikadeller:** Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft). Kom fiskefrikadellerne i et fad og lun dem i ovnen i ca. 10-12 min.
3. **Sauce tatar:** Pil skalotteløg. Hak løg, dild, purløg og kapers fint (gem en smule af kaperslagen). Bland mayonnaise med creme fraiche, saft af ¼ citron, sennep, skalotteløg, kapers med ½ tsk lage, halvdelen af krydderurterne og lidt salt og peber. Rør det hele sammen og sæt det på køl.
4. **Salat:** Kom coleslaw mix i en skål. Skyl æblet og skær det i tern. Vend det hele med resten af krydderurterne samt lidt citronsaft og lidt olivenolie. Krydr med salt og peber.
5. **Kartofler:** Hæld vandet fra kartoflerne. Vend dem ½ spsk smør, salt og peber.
6. **Anret:** Servér fiskefrikadellerne med sauce tatar, salat og kogte kartofler.