



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Færdigstegte fiskefrikadeller med remoulade, kartofler og broccoli

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
6 stk fiskefrikadeller (har været frosset)
1 stk broccoli
2 poser remoulade

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15 min. under låg til de slipper, når man stikker i dem.
2. 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. Skyl broccoli og del i små buketter **TIP:** Brug gerne stokken også. Kog med kartoflerne i de sidste 3 min.
4. Servér frikadellerne med remoulade, kogte kartofler og broccoli.